escudos de américa


ARGENTINA


BOLIVIA



BRASIL


CANADA


COLOMBIA


COSTA RICA


CUBA



CHILE



REPUBLICA DOMINICANA


ECUADOR


ESTADOS UNIDOS



GUATEMALA

Almanaque del

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

Publicación que edita anualmente el BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO desde 1914 y con la que pretende suministrar un bagaje de conocimientos útiles al común de la gente y, de modo especial, a quienes desarrollan la riqueza agropecuaria de la República.

La publicación de las colaboraciones que incluye este Almanaque, no implica, necesariamente, que el Banco comparta los puntos de vista en ellas sustentados.

EDICION
70.000 Ejemplares
Distribución gratuita

MONTEVIDEO – URUGUAY
AÑO LIV – 1968



BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

CASA CENTRAL

AVENIDA AGRACIADA Y MERCEDES

MONTEVIDEO — URUGUAY

SUCURSALES

Artigas, Canelones, Colonia, Durazno, Florida, Fray Bentos, Maldonado, Melo, Mercedes, Minas, Paysandú, Rivera, Rocha, Salto, San José, Tacuarembó, Treinta y Tres, Trinidad.

100 AGENCIAS GENERALES — 158 AGENCIAS DE SEGUROS RURALES





BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

CREADO POR LEY Nº 3935, DE 27 DE DICIEMBRE DE 1911

DIRECTORIO

Presidente
Sr. NELSON R. VERDEROSA

Vicepresidente
Dr. WASHINGTON ISOLA

Vocales
Dr. CARLOS FLORES MORA
Sr. CARLOS RODRIGUEZ CAL
Esc. ATILIO ARRILLAGA SIMPSON

Secretario General Letrado
Dr. HECTOR CERRUTI AICARDI

Secretario Letrado
Dr. CARLOS VLAHUSSICH

ADMINISTRACION

Gerente General
Sr. RICARDO TOGNI

Sub-Gerentes Generales
Sr. LUIS A. GUTIERREZ
Sr. ALFREDO SCELZA

Director General del Departamento de Inversiones, Organización y Métodos
Cr. ANTONIO H. PICON

Contador General
Cr. JOSE R. SANCHEZ

Asesor Letrado
Presidente de la Sala de Abogados
Dr. ALFREDO CAMBON

Actuario
Sr. RODOLFO CIGANDA

Gerentes

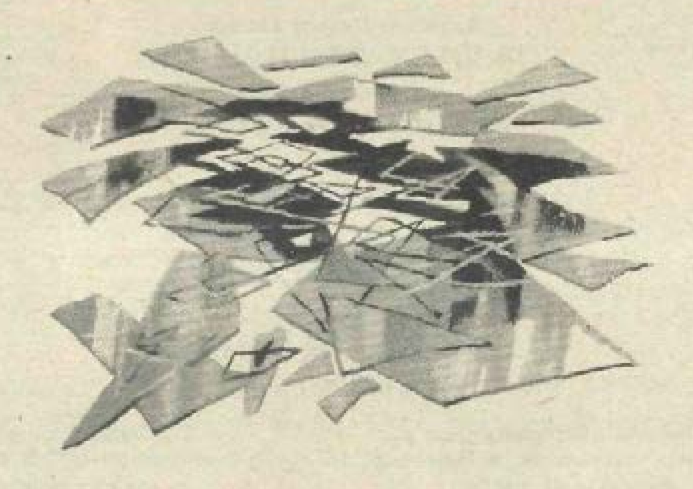
Sr. ATILIO CROTTI
Sr. LUIS PEREZ DIAZ
Sr. MANUEL LEIRAS MENDEZ
Sr. GONZALO DUPONT
Sr. OSCAR OLIVERA
Sr. GERMAN PONCE DE LEON

Sr. ROMEO ANTOGNAZZA
Sr. WASHINGTON BOZZO
Sr. ALFREDO MAGNOU
Sr. HUGO MORATORIO
Sr. RODOLFO PERAZZO
Sr. MARIO VITALE

19418

Tesorero
Sr. ANIBAL ORTIZ SANTOS

CRISTALES



En su residencia, edificio o negocio hay cristales y vidrios que están continuamente expuestos a rotura o avería. Evite pérdidas innecesarias asegurándolos, mediante el pago de una suma insignificante, *en el*

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO



ENERO

1er. MES · 31 DIAS

BANDERA NACIONAL
(Enarbolamiento de la Bandera en Canelones)
1.° DE ENERO DE 1828

FECHAS	SOL Sal.	SOL Pta.	LUNA Fase	FERIADOS	SANTORAL
1 L.	5.34	20.02		AÑO NUEVO	Octava de Navidad
2 M.	5.35	20.02			El Santísimo Nombre de Jesús
3 M.	5.36	20.02			Santa Genoveva
4 J.	5.36	20.03			San Gregorio
5 V.	5.37	20.03			San Telésforo
6 S.	5.38	20.03		DIA DE REYES	Epifanía del Señor
7 D.	5.39	20.03	C.		Sagrada Familia
8 L.	5.40	20.03			San Luciano
9 M.	5.41	20.03			San Vital
10 M.	5.41	20.03			San Guillermo
11 J.	5.42	20.03			San Higinio
12 V.	5.44	20.02			San Benito
13 S.	5.45	20.02			Bautismo de Jesús
14 D.	5.46	20.02			2º Domingo de Epifanía
15 L.	5.47	20.01	Ll.		San Pablo Ermit.
16 M.	5.47	20.01			San Marcelo
17 M.	5.48	20.01			San Antonio Abad
18 J.	5.49	20.01			Cátedra de San Pedro en Roma
19 V.	5.50	20.00			Santos Mario y Marta
20 S.	5.51	20.00			Santos Fabián y Sebastián
21 D.	5.52	20.00			3er. Domingo de Epifanía
22 L.	5.53	19.59	M.		San Vicente
23 M.	5.54	19.59			San Raimundo de Peñafort
24 M.	5.55	19.58			San Timoteo
25 J.	5.56	19.58			La Conversión de San Pablo
26 V.	5.57	19.57			San Policarpo
27 S.	5.58	19.57			San Juan Crisóstomo
28 D.	5.59	19.56			4º Domingo de Epifanía
29 L.	6.00	19.55	N.		San Francisco de Sales
30 M.	6.01	19.54			Santa Martina
31 M.	6.03	19.54			San Juan Bosco



FEBRERO

2do. MES - 29 DIAS

GRITO DE ASENCIO
28 DE FEBRERO DE 1811

FECHAS	SOL		LUNA	FERIADOS	SANTORAL
	Sal.	Pta.	Fase		
1 J.	6.04	19.53			San Ignacio M.
2 V.	6.05	19.53			Purificación de la Sma. Virgen
3 S.	6.06	19.52			San Blás
4 D.	6.07	19.51			5º Domingo de Epifanía
5 L.	6.08	19.50			Sta. Agueda
6 M.	6.09	19.49	C.		San Tito
7 M.	6.10	19.48			San Romualdo
8 J.	6.11	19.47			San Juan de Mata
9 V.	6.12	19.46			San Cirilo Alejandrino
10 S.	6.13	19.45			Sta. Escolástica
11 D.	6.14	19.44			Septuagésima
12 L.	6.15	19.43			San Modesto
13 M.	6.16	19.42			San Julián
14 M.	6.17	19.41	Ll.		San Valentín
15 J.	6.18	19.40			Stos. Faustino y Jovita
16 V.	6.19	19.39			San Elías
17 S.	6.20	19.38			San Donato
18 D.	6.21	19.37			Sexagésima
19 L.	6.22	19.36			San Gabino
20 M.	6.23	19.35			San Eleuterio
21 M.	6.24	19.33	M.		San Victoriano
22 J.	6.25	19.32			Cátedra de S. Pedro en Antioquía
23 V.	6.26	19.31			San Pedro Damián
24 S.	6.26	19.30			San Matías
25 D.	6.27	19.29		CARNAVAL	Quincuagésima
26 L.	6.28	19.28		CARNAVAL	San Néstor
27 M.	6.29	19.26		CARNAVAL	San Gabriel de la Dolorosa
28 M.	6.30	19.25	N.		De Cenizas. — Ayuno y Abstinencia
29 J.	6.31	19.23			San Teófilo



MARZO

3er. MES - 31 DIAS

BANDERA DE ARTIGAS

(Enarbolamiento de la Bandera de Artigas en Montevideo)

26 DE MARZO DE 1815

FECHAS	SOL		LUNA	FERIADOS	SANTORAL
	Sal.	Pta.	Fase		
1 V.	6.31	19.22			San Albino. — Abstinencia
2 S.	6.32	19.21			Santo Angel Custodio de la Repúbilca
3 D.	6.33	19.20			1º de Cuaresma
4 L.	6.34	19.18			San Casimiro
5 M.	6.35	19.17			San Adrián
6 M.	6.36	19.16			Stas. Perpetua y Felicita
7 J.	6.37	19.14	C.		Santo Tomás de Aquino
8 V.	6.38	19.13			San Juan de Dios. — Abstinencia
9 S.	6.39	19.12			Sta. Francisco Romana
10 D.	6.40	19.10			2º de Cuaresma
11 L.	6.41	19.09			San Cándido
12 M.	6.42	19.08			San Gregorio Magno
13 M.	6.42	19.06			Sta. Cristina
14 J.	6.43	19.05	Ll.		Sta. Matilde
15 V.	6.44	19.04			San Longino. — Abstinencia
16 S.	6.45	19.02			San Julián
17 D.	6.46	19.00			3º de Cuaresma
18 L.	6.47	18.59			San Cirilo
19 M.	6.47	18.57			San José
20 M.	6.48	18.56			Sta. Juliana
21 J.	6.49	18.55	M.		San Benito
22 V.	6,50	18.53			San Octavio. — Abstinencia
23 S.	6.51	18.52			San José Oriol
24 D.	6.52	18.51			4º de Cuaresma
25 L.	6.52	18.49			La Anunciación de Ntra. Sra.
26 M.	6.53	18.48			San Teodoro
27 M.	6.54	18.47			San Juan Damasceno
28 J.	6.54	18.45	N.		San Juan Capistrano
29 V.	6.55	18.44			San Segundo M. — Abstinencia
30 S.	6.56	18.43			San Juan Clímaco
31 D.	6.57	18.41			1º de Pasión

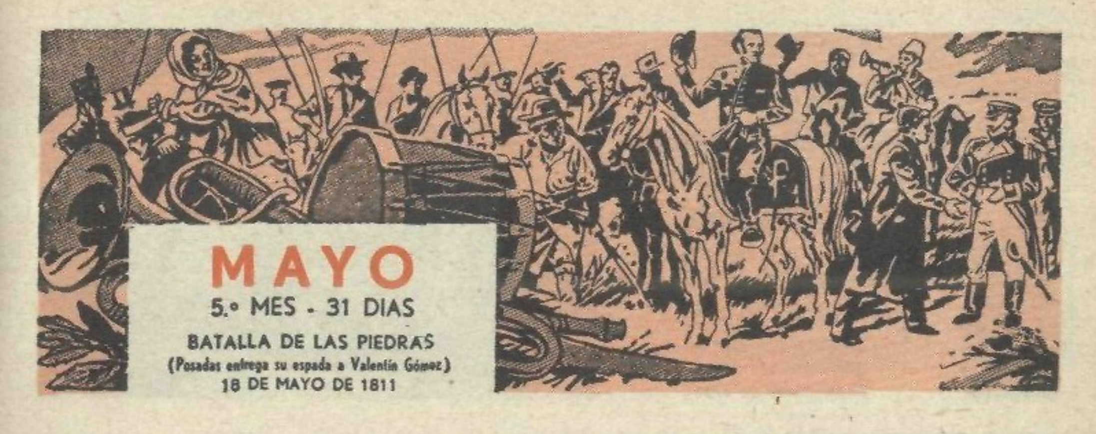


ABRIL

4.º MES - 30 DIAS

DESEMBARCO DE LOS "33" EN LA AGRACIADA
19 DE ABRIL DE 1825

FECHAS	SOL		LUNA	FERIADOS	SANTORAL
	Sal.	Pto.	Fase		
1 L.	6.58	18.40			Sta. Teodora
2 M.	6.59	18.39			San Francisco de Paula
3 M.	6.59	18.37			San Ricardo
4 J.	7.00	18.36			San Isidro
5 V.	7.01	18.36			*Los 7 Dolores de la Sma. Virgen. — Abst.*
6 S.	7.01	18.33	C.		San Saturnino
7 D.	7.02	18.31		TURISMO	DE RAMOS. — 2º de Pasión
8 L.	7.03	18.30		TURISMO	SANTO
9 M.	7.04	18.28		TURISMO	SANTO
10 M.	7.05	18.27		TURISMO	SANTO
11 J.	7.06	18.26		TURISMO	SANTO
12 V.	7.06	18.24		TURISMO	SANTO
13 S.	7.07	18.23	Ll.	TURISMO	SANTO. — (Ayuno y Abstinencia)
14 D.	7.08	18.22			DE PASCUA
15 L.	7.08	18.21			San Flavio
16 M.	7.09	18.20			Sta. Engracia
17 M.	7.10	18.19			San Aniceto
18 J.	7.11	18.17			*San Apolonio*
19 V.	7.12	18.16	M.	DESEMBARCO DE LOS 33	San Hermógenes
20 S.	7.13	18.15			San Sulpicio
21 D.	7.13	18.13			In Albis. — 1er. de Pascua
22 L.	7.14	18.12			Santos Sotero y Cayo
23 M.	7.15	18.11			San Jorge
24 M.	7.16	18.10			San Fidel Sigmaringa
25 J.	7.17	18.09			San Marcos
26 V.	7.18	18.08			Santos *Cleto* y *Marcelino*
27 S.	7.18	18.06	N.		San Pedro Canisio
28 D.	7.19	18.05			2º de Pascua
29 L.	7.20	18.04			S. Pedro M.
30 M.	7.20	18.03			Sta. Catalina de Sena



MAYO

5.º MES - 31 DIAS

BATALLA DE LAS PIEDRAS
(Posadas entrega su espada a Valentín Gómez)
18 DE MAYO DE 1811

FECHAS	SOL		LUNA	FERIADOS	SANTORAL
	Sal.	Pta.	Fase		
1 M.	7.21	18.02		DIA DE LOS TRABAJADORES	San José Obrero
2 J.	7.22	18.01			San Atanasio
3 V.	7.23	18.00			San Alejandro
4 S.	7.24	17.59			Sta. Mónica
5 D.	7.25	17.58	C. ☾		3º de Pascua
6 L.	7.25	17.58			San Lucio
7 M.	7.26	17.56			San Estanislao O. y M.
8 M.	7.27	17.56			Ntra. Sra. de Luján
9 J.	7.27	17.55			San Gregorio Nacianceno
10 V.	7.28	17.54			San Antonino
11 S.	7.29	17.53			Stos. Felipe y Santiago
12 D.	7.30	17.52	Ll. ○		4º de Pascua
13 L.	7.31	17.51			San Roberto Belarmino
14 M.	7.32	17.50			San Bonifacio
15 M.	7.32	17.50			San Juan de la Salle
16 J.	7.33	17.49			San Ubaldo
17 V.	7.34	17.48			San Pascual Bailón
18 S.	7.34	17.48		BATALLA DE LAS PIEDRAS	San Venancio
19 D.	7.35	17.47	M. ☽		5º de Pascua
20 L.	7.36	17.46			San Bernardino
21 M.	7.36	17.46			San Segundino
22 M.	7.37	17.45			Sta. Rita de Casia
23 J.	7.38	17.45			La Ascensión
24 V.	7.39	17.44			María Auxiliadora
25 S.	7.40	17.44			San Gregorio
26 D.	7.41	17.44			Después de la Ascensión
27 L.	7.41	17.43	N. ●		San Beda
28 M.	7.42	17.43			San Agustín
29 M.	7.42	17.42			Sta. María Magdalena
30 J.	7.43	17.42			San Félix P.
31 V.	7.43	17.41			MARIA REINA



FECHAS	SOL		LUNA	FERIADOS	SANTORAL
	Sal.	Pto.	Fase		
1 S.	7.44	17.41			Sta. Angela de Médici
2 D.	7.44	17.41			Pentecostés
3 L.	7.45	17.41			Sta. Clotilde
4 M.	7.46	17.41	C.		San Francisco Caracciolo
5 M.	7.46	17.40			San Bonifacio
6 J.	7.47	17.40			San Norberto
7 V.	7.47	17.40			San Roberto Ob.
8 S.	7.48	17.40			San Medardo
9 D.	7.48	17.40			Sta. TRINIDAD
10 L.	7.49	17.40	Ll.		Sta. Margarita R.
11 M.	7.49	17.40			San Bernabé Ap.
12 M.	7.50	17.40			San Juan Sahagún
13 J.	7.50	17.40			San Antonio de Padua (C. CHRISTI)
14 V.	7.51	17.40			San Basilio
15 S.	7.51	17.40			San Modesto
16 D.	7.51	17.40			2º de Pentecostés
17 L.	7.52	17.40	M.		San Gregorio
18 M.	7.52	17.40			San Efrén
19 M.	7.52	17.40		NATALICIO DE ARTIGAS	Sta. Juliana Faconieri
20 J.	7.53	17.41			San Silveiro
21 V.	7.53	17.41			SAGRADO CORAZON
22 S.	7.53	17.41			San Paulino
23 D.	7.53	17.41			3º de Pentecostés
24 L.	7.53	17.41			San Juan Bautista
25 M.	7.53	17.41	N.		San *Guillermo*
26 M.	7.53	17.42			Stos. Juan y Pablo
27 J.	7.53	17.42			Ntra. Sra. del Perpetuo Socorro
28 V.	7.53	17.43			San Irineo
29 S.	7.54	17.43			Stos. PEDRO y PABLO
30 D.	7.54	17.44			4º de Pentecostés



FECHAS	SOL	LUNA	FERIADOS	SANTORAL
	Sal. Pta.	Fase		
1 L.	7.54 - 17.44			La Preciosísima Sangre de Jesús
2 M.	7.53 - 17.45			La Visitación de la Sma. Virgen
3 M.	7.53 - 17.45	C.		San León II P.
4 J.	7.53 - 17.45			San Laureano
5 V.	7.53 - 17.46			San Antonio María Zacarías
6 S.	7.53 - 17.46			Santa María Goretti
7 D.	7.53 - 17.47			5º de Pentecostés
8 L.	7.52 - 17.47			Santa Isabel R.
9 M.	7.52 - 17.48			San Cirilo
10 M.	7.52 - 17.49	Ll.		Stas. Rufina y Segunda
11 J.	7.51 - 17.49			San Pío I P.
12 V.	7.51 - 17.50			San Juan Gualberto
13 S.	7.51 - 17.51			San Anacleto
14 D.	7.50 - 17.51			6º de Pentecostés
15 L.	7.50 - 17.52			San Enrique E.
16 M.	7.50 - 17.53			N. S. del Carmen
17 M.	7.49 - 17.53	M.		San Alejo
18 J.	7.49 - 17.54		JURA DE LA CONSTITUCION	SAN CAMILO DE LENIS
19 V.	7.48 - 17.55			San Vicente de Paul
20 S.	7.48 - 17.55			San Gerónimo Emiliano
21 D.	7.47 - 17.56			7º de Pentecostés
22 L.	7.46 - 17.57			Santa María Magdalena
23 M.	7.46 - 17.57			SAN APOLINARIO
24 M.	7.45 - 17.58			Santa Cristina
25 J.	7.44 - 17.59	N.		Santiago A.
26 V.	7.44 - 17.59			Santa Ana
27 S.	7.43 - 18.00			San Pantaleón
28 D.	7.42 - 18.01			8º de Pentecostés
29 L.	7.42 - 18.01			Santa Marta
30 M.	7.41 - 18.02			San Adón y Senén
31 M.	7.40 - 18.03			San Ignacio de Loyola



AGOSTO

8.º MES - 31 DIAS

DECLARATORIA DE LA INDEPENDENCIA
(Asamblea de la Florida)
25 DE AGOSTO DE 1825

FECHAS	SOL Sol. - Pta.	LUNA Fase	FERIADOS	SANTORAL
1 J.	7.40 - 18.03	C.		Santos Macabeos
2 V.	7.39 - 18.04			San Alfonso María de Ligorio
3 S.	7.38 - 18.05			San Osvaldo
4 D.	7.37 - 18.05			9º de Pentecostés
5 L.	7.36 - 18.06			N. S. de las Nieves
6 M.	7.35 - 18.07			La Transfiguración del Señor
7 M.	7.34 - 18.08			San Cayetano
8 J.	7.33 - 18.09	Ll.		San Juan Mª Vianney
9 V.	7.32 - 18.10			San Romano M.
10 S.	7.31 - 18.11			San Lorenzo
11 D.	7.30 - 18.11			10º de Pentecostés
12 L.	7.29 - 18.12			Santa Clara
13 M.	7.28 - 18.12			San Hipólito
14 M.	7.27 - 18.13			San Eusebio
15 J.	7.26 - 18.14	M.		LA ASUNCION
16 V.	7.24 - 18.14			San Jacinto
17 S.	7.23 - 18.15			San Joaquín
18 D.	7.22 - 18.16			11º de Pentecostés
19 L.	7.21 - 18.17			San Juan Eudes
20 M.	7.20 - 18.17			San Bernardo
21 M.	7.19 - 18.18			Sta. Juana Fca. de Chantal
22 J.	7.17 - 18.19			Inmaculado Corazón de María
23 V.	7.16 - 18.20	N.		San Felipe Benisio
24 S.	7.15 - 18.21			San Bartolomé
25 D.	7.13 - 18.21		DECLAR. DE LA INDEPENDENCIA	12º de Pentecostés
26 L.	7.12 - 18.22			San Ceferino
27 M.	7.11 - 18.23			San José Calazans
28 M.	7.09 - 18.23			San Agustín
29 J.	7.08 - 18.24			Degollación de San Bartolomé
30 V.	7.07 - 18.25	C.		Sta. Rosa de Lima
31 S.	7.05 - 18.25			San Ramón Nonato



SETIEMBRE

9.º MES - 30 DIAS

CABILDO ABIERTO
21 DE SETIEMBRE DE 1808

FECHAS	SOL Sal. - Pta.	LUNA Fase	FERIADOS	SANTORAL
1 D.	7.04 - 18.26			13º de Pentecostés
2 L.	7.03 - 18.27			San Esteban R.
3 M.	7.01 - 18.27			San Sandalio
4 M.	7.00 - 18.28			Santa Rosalía
5 J.	6.59 - 18.29			San Lorenzo Justiniano
6 V.	6.57 - 18.30	Ll.		San Zacarías
7 S.	6.56 - 18.31			Santa Regina
8 D.	6.55 - 18.32			14º de Pentecostés
9 L.	6.53 - 18.32			San Gregorio
10 M.	6.52 - 18.33			San Nicolás
11 M.	6.50 - 18.34			Santos Proto y Jacinto
12 J.	6.49 - 18.34			Santo Nombre de María
13 V.	6.47 - 18.35			San Amado
14 S.	6.46 - 18.36	M.		La Exaltación de la Santa Cruz
15 D.	6.44 - 18.36			15º de Pentecostés
16 L.	6.44 - 18.37			San Cornelio
17 M.	6.42 - 18.38			Las Llagas de San Francisco
18 M.	6.40 - 18.38			San José de Cupertino
19 J.	6.39 - 18.39			San Genaro
20 V.	6.37 - 18.40			San Eustaquio
21 S.	6.36 - 18.40			San Mateo
22 D.	6.34 - 18.41	N.		16º de Pentecostés
23 L.	6.33 - 18.42			San Lino P.
24 M.	6.31 - 18.43			N. S. de las Mercedes
25 M.	6.30 - 18.44			San Fermín
26 J.	6.29 - 18.45			Santos Cipriano y Justino
27 V.	6.27 - 18.45			Santos Cosme y Damián
28 S.	6.26 - 18.46			San Wenceslao
29 D.	6.25 - 18.47	C.		17º de Pentecostés
30 L.	6.23 - 18.47			San Gerónimo



OCTUBRE

10.º MES - 31 DIAS

BATALLA DE SARANDI
12 DE OCTUBRE DE 1825

FECHAS	SOL Sal. - Pta.	LUNA Fase	FERIADOS	SANTORAL
1 M.	6.22 - 18.48			San Remigio
2 M.	6.20 - 18.49			Los Santos Angeles Custodios
3 J.	6.19 - 18.50			Sta. Teresita del Niño Jesús.
4 V.	6.17 - 18.51			San Francisco de Asis.
5 S.	6.16 - 18.52			San Plácido
6 D.	6.14 - 18.52	Ll.		18º de Pentecostés
7 L.	6.13 - 18.53			Ntra. Sra. del Rosario
8 M.	6.12 - 18.54			Sta. Brígida
9 M.	6.10 - 18.55			San Leoncio
10 J.	6.09 - 18.56			San Francisco de Borja
11 V.	6.08 - 18.57			Maternidad Divina de María
12 S.	6.06 - 18.57		DIA DE LA RAZA	San Wilfredo
13 D.	6.05 - 18.58			19º de Pentecostés
14 L.	6.04 - 18.59	M.		San Calixto
15 M.	6.02 - 19.00			Sta. Teresa de Jesús
16 M.	6.01 - 19.01			Sta. Eduviges
17 J.	6.00 - 19.02			Sta. Margarita María de Alacoque
18 V.	5.58 - 19.02			San Lucas
19 S.	5.57 - 19.03			San Pedro de Alcántara
20 D.	5.56 - 19.04			20º de Pentecostés
21 L.	5.55 - 19.05	N.		San Hilarión
22 M.	5.54 - 19.06			Sta. María Salomé
23 M.	5.53 - 19.07			San Juan de Capistrano
24 J.	5.51 - 19.07			San Rafael Arcángel
25 V.	5.50 - 19.08			Stos. Crisanto y Darío
26 S.	5.49 - 19.09			San Evaristo
27 D.	5.48 - 19.10			CRISTO REY
28 L.	5.47 - 19.11	C.		Stos. Simón y Judas
29 M.	5.46 - 19.12			San Narciso
30 M.	5.45 - 19.13			San Alfonso
31 J.	5.44 - 19.14			San Quintín



NOVIEMBRE

11.º MES - 30 DIAS

DIA DEL CAIDO EN LAS GUERRAS CIVILES
2 DE NOVIEMBRE

FECHAS	SOL	LUNA	FERIADOS	SANTORAL
	Sal. - Pta.	Fase		
1 V.	5.43 - 19.15			TODOS LOS SANTOS
2 S.	5.42 - 19.16		DIA DE LOS DIFUNTOS	FIELES DIFUNTOS
3 D.	5.41 - 19.17			22º de Pentecostés
4 L.	5.40 - 19.18			San Carlos Borromeo
5 M.	5.39 - 19.19	Ll.		Stos. Zacarías e Isabel
6 M.	5.38 - 19.20			San Leonardo
7 J.	5.37 - 19.21			San Ernesto
8 V.	5.36 - 19.22			San Victoriano
9 S.	5.35 - 19.23			Dedic. de la Basílica del Salvador
10 D.	5.34 - 19.24			23º de Pentecostés
11 L.	5.34 - 19.25			Virgen de los 33. — (Patrona del Urug.)
12 M.	5.33 - 19.26			San Martín I, Papa.
13 M.	5.35 - 19.27	M.		San Diego
14 J.	5.32 - 19.28			San Josefat
15 V.	5.31 - 19.29			San Alberto Magno
16 S.	5.30 - 19.30			Sta. Gertrudis
17 D.	5.30 - 19.31			24º de Pentecostés
18 L.	5.29 - 19.32			Dedic. Basílica de S. Pedro y S. Pablo
19 M.	5.29 - 19.33			Sta. Isabel Reina
20 M.	5.28 - 19.34	N.		San Félix de Valois
21 J.	5.28 - 19.35			Presentación de la Stma. Virgen
22 V.	5.27 - 19.36			Sta. Cecilia
23 S.	5.27 - 19.37			San Clemente I
24 D.	5.26 - 19.38			23º de Pentecostés
25 L.	5.26 - 19.39			Sta. Catalina
26 M.	5.26 - 19.40	C.		San Silvestre
27 M.	5.25 - 19.41			Ntra. Sra. de la Medalla Milagrosa
28 J.	5.25 - 19.42			Sta. Catalina Labouré
29 V.	5.25 - 19.42			San Saturnino
30 S.	5.25 - 19.43			San Andrés Apóstol



FECHAS	SOL		LUNA	FERIADOS	SANTORAL
	Sal.	Pto.	Fase		
1 D.	5.25	19.44			1º de Adviento
2 L.	5.24	19.45			Santa Bibiana
3 M.	5.24	19.46			San Francisco Javier
4 M.	5.24	19.47	Ll.		San Pedro Crisólogo
5 J.	5.24	19.48			San Sabas
6 V.	5.24	19.49			San Nicolás
7 S.	5.24	19.50			San Ambrosio
8 D.	5.24	19.50		DIA DE LAS PLAYAS	2º de Adv. . — LA INM. CONCEPCION
9 L.	5.24	19.51			San Ciro Ob.
10 M.	5.24	19.52			Ntra. Sra. de Loreto
11 M.	5.25	19.52			San Dámaso
12 J.	5.25	19.53	M.		Ntra. Señora de Guadalupe
13 V.	5.25	19.54			Sta. Lucía
14 S.	5.25	19.54			San Nicasio
15 D.	5.25	19.55			3º de Adviento
16 L.	5.25	19.56			San Eusebio
17 M.	5.26	19.56			San Lázaro
18 M.	5.26	19 57			Ntra. Sra. de la Esperanza
19 J.	5.27	19.58	N.		San Wernerio
20 V.	5.27	19.58			San Eugenio
21 S.	5.28	19.59			Santo Tomás Apóstol
22 D.	5.28	19.59			4º de Adviento
23 L.	5.29	20.00			Sta. Victoria
24 M.	5.29	20.00			San Gregorio
25 M.	5.30	20.00		DIA DE LA FAMILIA	NAVIDAD
26 J.	5.30	20.01	C.		San Esteban
27 V.	5.31	20.01		DIA DEL SEGURO	San Juan Evangelista
28 S.	5.32	20.01			Stos. Inocentes
29 D.	5.32	20.02			Santo Tomás Ob.
30 L.	5.33	20.02			San Sabino
31 M.	5.34	20.02			San Silvestre I. Papa

ENERO

CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Termina la trilla del trigo en el sur. En los arrozales, mantener el nivel del agua a 0.15 m. en el cultivo y librarlo de malezas. Levantar los rastrojos.

Forrajeras. — Los maizales sembrados temprano, empiezan a florecer, pudiéndose dar verde o ensilado, si son destinados a forraje, debiendo aporcarse y carpirse, los reservados para granos. En la zona sur se está en tiempo de sembrar maíz cuarentón para verde. Dar el segundo corte a la alfalfa en floración. Preparar tierra para siembra de otoño de alfalfa.

Industriales. — Continúa la cosecha de lino en plena intensidad. Aporcar los cultivos de maní florecidos. Realizar operaciones de capado y desbrotado en los tabacales, empezando la cosecha de los más adelantados. Carpir los cultivos de algodón.

GANADERIA

Bovinos. — Las indicaciones de este mes son aplicables a los de diciembre y febrero. Vigilar cuidadosamente las haciendas para combatir las "bicheras". Cuerear diariamente los animales muertos. En las zonas de garrapata, bañar en las horas de fresco.

Ovinos. — Cuidar que las majadas tengan sombra, verde y agua. Bañar contra la sarna (2do. ó 3er. baños) trabajando siempre con la fresca. Vigilar y cuidar las "bicheras". Comenzar el destete y la separación por sexos.

Equinos. — Retirar los padrillos para evitar nacimientos en verano. Alimentar adecuadamente los caballos de trabajo.

Suinos. — Retirar los padrillos del servicio. Llevar los lechones a los rastrojos y reforzar la alimentación con 150 a 200 gramos de maíz por cabeza, agregando, si es posible, un poco de suero de leche, carnarina, etc.

FRUTICULTURA

Pueden realizarse injertos de yema en ciruelos, perales, manzanos, durazneros. Cosecha de: Duraznos, var. Mami Ross, Melilla, Rey del Monte, Elberta; Ciruelas, var. Golden Japan, Santa Rosa, Burbank, Duarte; Peras, var. Favorita de Claps y a fines de mes William bon Chrettien. Terminar la cosecha de naranjas de verano, iniciada en noviembre.

Viticultura. — Proseguir con pulverizaciones de Caldo Bordelés y azufrado.

HORTICULTURA

Se siembra de asiento: acelga, espinaca, maíz dulce, nabo, pepinos, perejil, porotos, zanahoria, zapallitos. En almácigo; albahaca, apio, brócoli, cebolla (colorada y blanca), coliflor, lechuga, puerro, repollo, tomate.



APICULTURA

Mantener en buenas condiciones de higiene las distintas instalaciones. Recoger los huevos 2 veces por día. Seleccionar y separar los reproductores entre los pollos de cuatro a cinco meses de edad; los restantes se preparan adecuadamente para la venta.

CUNICULTURA

Blanquear las jaulas, higienizándolas. En la segunda quincena, destetar los conejitos nacidos en la primera semana de noviembre y volver las hembras al macho. Reemplazar los conejos después de 5 ó 6 pariciones. Castrar los conejitos de más de 15 días a 2 meses de edad. Suministrar verde bien oreado, especialmente a las hembras, colocándolo en comedores especiales y no arrojándolo al piso.

AVICULTURA

Suprimir las piqueras. Evitar la enjambrazón. Revisar las colmenas 2 veces por semana, colocando panales si es necesario.

JARDINERIA

Calendario de siembra e indicación de los trabajos más importantes del mes,

por el Ing. Agr. H. Gustavo Fischer

Se realizan labores de trasplante, reponiendo las flores de los canteros cuyas plantas ya están semillando o en vías de secarse. Se recogerá semilla de dichas flores guardándolas como se indica en el mes de marzo. Se continuará con las carpidas y destrucción de malezas.

Los calores ya son fuertes, por lo tanto los riegos de las plantas y del césped, sobre todo, serán abundantes. Dichos riegos se realizarán de preferencia en horas de la tarde, cuando los rayos solares ya no son tan directos, o durante la noche. En esa forma el agua es mejor aprovechada por las plantas.

Están en floración las dalias; cosechadas las primeras flores, de las axilas del primer par de hojas que quedó brotarán nuevos tallos florales que también deben ser pinzados como se indica en el mes de diciembre.

Continúa la injertación de rosales, a ojo despierto. Por otro lado se desbrotan preparando para injertar, estacas arraigadas que se injertarán a ojo dormido en los meses siguientes (febrero, marzo y abril).

Las plantas de marimoña ya florecidas y secas, una vez cosechada la semilla (si ésta no interesa), se sacará de la tierra y se guardarán los llamados bulbitos en lugar seco y fresco hasta la próxima estación.

Se sacan de la tierra bulbos de jacinto, narciso, tulipán, etc., que se hallan en reposo. Se dividen y se guardan en lugar seco, fresco y aireado como corresponde a todos los bulbos en general.

Abonados podrán realizarse con superfosfato 2 a 3 semanas antes de la siembra, a razón de 50 gramos por metro cuadrado de terreno. Los macizos de flores responderán bien, durante este mes y los dos siguientes, al agregado de salitre de Chile a razón de 25 gramos por metro cuadrado de terreno.

Trips y arañuela roja se eliminan con pulverizaciones a base de pirofosfatos. Este insecticida debe ser manejado con precaución por ser algo peligroso para el operador descuidado. Si se ven bichos peludos verdes o negros combátanse tal como se indica en el mes de octubre.

El uso de herbicidas (matayuyos) del tipo del 24D será especialmente ventajoso en céspedes de cierta extensión para combatir yuyos de hoja ancha. Se usarán de acuerdo a las instrucciones de las firmas vendedoras, en el momento del crecimiento de las malezas y antes de su floración, cuidando de no tocar en absoluto otras plantas.

Durante este mes se podrán realizar las siguientes siembras en tierra bien preparada y protegida en lo posible de los rayos solares intensos:

Alelí, Aliso, Amapola, Brinco, Boca de sapo, Caléndula, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Cosmos, Digitalis, Espuela de caballero, Flox, Gipsofila, Lobelia, Lino, Linaria, Miosotis, Pensamiento, Penstemon, Portulaca, Tagete, Taco de reina y Zinnia.

FEBRERO

CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Levantar los rastrojos de las cosechas tardías. Combatir el abrojo grande antes de florecer y quemar las plantas que se arranquen. El maíz larga la "muñeca" o empieza a madurar, según la época de siembra.

Forrajeras. — Empieza la siembra de avena forrajera. Continúan los cortes de alfalfa, cuando florece. Los maizales con choclo ya maduro, pueden ser ensilados.

Industriales. — Los cultivos tempranos de girasol empiezan a florecer; deben mantenerse limpios y carpidos. Continúa la cosecha de tabaco. Empiezan a abrir los primeros capullos de algodón, debiéndose terminar las carpidas.

GANADERIA

Bovinos. — Seguir las orientaciones del mes anterior. Los toros deben ser retirados del servicio y llevados a buenos potreros sin vacas para que se repongan. No mover el ganado en las horas del calor. Seguir vigilando y cuidando las "bicheras".

Ovinos. — Se empieza a encarnerar las majadas para la parición de agosto. Repuntar las majadas por la tardecita para que los carneros se mezclen bien y vigilar su trabajo. Retirar por algunos días los carneros que den muestras de cansancio y cuidarlos de la "manquera". Apartar las ovejas de refugo, antes de encarnerar, en horas de la mañana o de tardecita.

Equinos. — Los mismos trabajos del mes anterior.

Suinos. — Combatir el piojo. Cuidar las madres que estén en avanzado estado de gestación. Vigilar la alimentación, a base de verde y suplemento de maíz (choclo). Separar los lechones que no respondan a las características de la raza.

FRUTICULTURA

Continúa la cosecha de: Duraznos, var. Elberta, Pavía Elberta, Giallo Tosi; Ciruelas, var. Geant o Reina Claudia, Presidente; Peras, var. William bon Chrettien, Packans Triunph; Manzanas, var. Winter Banana y Reineta del Canadá a fines de mes. Se pueden efectuar injertos a ojo dormido.

Viticultura. — Proseguir los tratamientos como el mes anterior.

HORTICULTURA

Siembra de asiento de: acelga, espinaca, nabo, perejil, porotos (para chauchas verdes), tomillo, zanahoria. Siembras de almácigo de: albahaca, apio, arveja, brócoli, cebollas colorada y blanca, coliflor, lechuga, puerro, repollo.

Se inicia la cosecha de papas sembradas en primavera.



AVICULTURA

Remitir al mercado las gallinas próximas a terminar el segundo año de postura, pues empezarán a mudar a fines de mes o principios de marzo. Igualmente, vender las gallinas que empiezan a mudar, índice de mala postura. Prosiguen los trabajos del mes anterior.

CUNICULTURA

Como el mes anterior.

APICULTURA

Destruir el exceso de zánganos que tengan las colmenas. Todo enjambre que salga en este mes, será vuelto a la colmena.

JARDINERIA

Calendario de siembra e indicación de los trabajos más importantes del mes,

por el Ing. Agr. H. Gustavo Fischer

Se continúa con las labores indicadas en el mes anterior, no descuidando los riegos y el corte del césped. Se podan los setos tratando de arrimar la tijera todo lo posible al nivel del corte anterior. Los trabajos de trasplante continúan como en enero; riegos, recolección de semillas, repique o colocación en lugar definitivo de plantitas procedentes de almácigos efectuados en noviembre y diciembre. Las siembras de este mes se realizarán en lugares frescos cuidando en lo posible de los rayos solares. Los yuyos de los caminos, tan molestos, se pueden extirpar con herbicidas a base de arseniato de sodio, que se adquiere en las casas del ramo. En esa forma se mantendrán limpios durante varios meses. Dicha aplicación se hará preferentemente después de una lluvia para que el producto penetre en la tierra y su acción sea más eficaz.

En los rosales se suprimirán las flores marchitas evitando que al formar fruto resten fuerzas a la planta. Esta labor se completa con una ligera poda, de limpieza, en los rosales que tienen la propiedad de reflorecer en otoño. Se injertan rosales; la gran mayoría de estos injertos no brotarán hasta la primavera, por lo que se llaman de ojo dormido.

Las dalias deberán ser regadas intensamente pues responden bien al riego.

En los gladiolos, generalmente después de la sexta hoja aparecerá la espiga floral que en algunas variedades tiene tendencia a caer por lo que convendrá entutorar o por lo menos arrimar tierra al pie de la planta. El momento oportuno de cortar la flor será en cuanto abra el primer par de la espiga. Las restantes de la vara floral abrirán alternadamente después de cortada la flor, (en el florero) resultando así de gran duración. Las espigas se separarán de la planta con dos hojas solamente (de mañana temprano, sumergiendo los extremos en seguida en agua) dejando el cultivo con suficiente cantidad de hojas para que el bulbo se alimente bien y pueda a su vez reproducirse.

Abonados, podrán hacerse con harina de huesos a razón de 100 gramos por metro cuadrado de terreno, un mes antes de plantar o en el momento de la plantación. Salitre de Chile conjuntamente con abono orgánico (compost) podrá aplicarse a los arbustos a razón de 20 a 30 gramos por planta y en el caso de los árboles 100 gramos a cada uno.

Los hormigueros deben combatirse en toda época. Hoy día la tarea se ha simplicado enormemente con el uso del Clordane, líquido altamente eficaz que se emplea disuelto en agua en dosis de ½ a 2 %, regando con esa solución los hormigueros y senderos frecuentados por las hormigas. Es eficaz también en la lucha contra los grillos, bichos bolita, cucarachas, arañas, ciempiés, etc. Las lagartas se combatirán con espolvoreos de gammexane o con arseniato. Trips y pulgones como se indica en diciembre. Todas las enfermedades del tipo de la encrespadura, sarna, hongos, algas y líquenes se tratan con caldo bordelés al 1 ó 2 ½ tal como se indica en el mes de octubre. Estos tratamientos deben ser en lo posible preventivos, realizándose con anticipación (al comenzar la estación).

Las plantaciones y siembras aconsejables en este mes son las siguientes:

Bulbos: Anémona, Freesia, Ixia, Jacinto, Junquillo, Lilium, Montbretia, Narciso, Sparaxis, Tulipán.

Flores: Aliso, Arvejilla, Alelí, Bellis, Boca de sapo, Brinco, Caléndula, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Centaurea, Digitalis, Espuela de caballero, Flox, Gaillardia, Gipsofila, Iberis, Linaria, Lino, Miosotis, Pensamiento y Petunia.

MARZO

CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Empezar a preparar las tierras para las siembras de cereales, especialmente para trigos de siembra temprana. Iniciar la siembra del trigo forrajero.

Forrajeras. — Empezar a preparar tierra para la siembra de alfalfa, que se inicia a fin de mes.

Industriales. — Se inicia la cosecha de maní. Empezar la roturación de campos vírgenes para la siembra de lino. Continúan madurando los capullos de algodón, pudiéndose iniciar la primera recolección.

GANADERIA

Bovinos. — A fines de este mes empieza a declinar el calor y se podrá iniciar la "yerra": marcación, señalada, castración y descorne, aunque estas dos últimas operaciones es preferible hacerlas en primavera o verano — cuando los terneros son de pocos días —. Bañar contra la garrapata y vacunar contra carbunclo, si no se hizo en la primavera. Seguir cuidando las "bicheras". Retirar los toros del ganado de cría para evitar pariciones en épocas de calor.

Ovinos. — Echar carneros para la parición de primavera. Evitar mover las ovejas próximas a dar cría (parición de otoño) y curarlas a mano si se pican de sarna.

Equinos. — Desde fin de mes se puede castrar y marcar los potrillos dejados en la primavera. Se pueden amansar y domar potros.

Suinos. — Traer a los potreros más cercanos a las madres próximas a parir y construirles parideros para protegerlas de las inclemencias del tiempo. Aumentar las raciones de los capones para que lleguen a pesar 60 ó 70 Kgs. para fin de este mes.

FRUTICULTURA

Prosigue la cosecha de: Duraznos, var. Pavía Moscatel; Ciruelas, var. Presidente; Peras, var. Beurre Diel y Winter Bartlett; Manzanas, var. Deliciosa; King-David. Iniciar la apertura de pozos para plantar en los próximos meses. Se siguen injertando a ojo dormido. Estratificar pepitas y carozos de los frutales.

Viticultura. — Plena vendimia. Iniciar las zanjeadas para nuevas plantaciones.

HORTICULTURA

Sembrar de asiento: acelga, arvejas, espinacas, habas, nabo, orégano, perejil, porotos, remolachas, zanahorias. De almácigo: alcaucil de semilla, cebolla, brócoli, coliflor, lechuga, repollo.



AVICULTURA

Individualizar las pollas tempranas que empiezan la postura. Racionar adecuadamente las gallinas para aumentar la postura. Continuar los trabajos generales de meses anteriores.

CUNICULTURA

Seguir las indicaciones del mes de enero.

APICULTURA

Este mes y el que viene es cuando la cosecha de miel ha llegado a su completa maduración. Los que quieren extraer miel han de quitar la que esté completamente operculada.

JARDINERIA

Calendario de siembra e indicación de los trabajos más importantes del mes,

por el Ing. Agr. H. Gustavo Fischer

Entramos en la finalización del verano. La tierra debe ser carpida superficialmente para su mejor aireación y mantenimiento de la humedad. Los riegos serán más moderados; sin embargo, en lugares arenosos donde la retención de agua es menor y las plantas sufren más durante el verano, se regará aún intensamente.

Algunas plantas de datia empiezan a declinar; serán necesarias limpiezas y continuar con los cuidados. Se podrá cosechar semilla de las dalias florecidas, ya que a partir de este momento se producen. Con estas semillas podremos realizar almácigos en primavera, obtener una gran diversidad de nuevas flores y si tenemos suerte tal vez alguna nueva dalia vigorosa, de flor doble y color atractivo.

Las semillas cosechadas de las plantas cuya floración ha terminado, se guardarán en bolsitas de género o recipientes de barro sin vidriar, con su correspondiente etiqueta indicando la variedad y fecha de recolección. En las bolsitas o recipientes pondremos un poco de paradiclorobenzol o naftalina para proteger la semilla del ataque de los insectos (gorgojos, polillas, etc.).

Los canteros se abonarán ventajosamente con abono orgánico, compost o mejor aún estiércol fermentado a razón de 5 a 10 Kg. por metro cuadrado de terreno,

Ya tienen botones florales los crisantemos, apareciendo a principios de mes los botones corona y a fin de mes, aproximadamente, los botones terminales. Dichos botones, en las variedades de flor grande, deben pinzarse prolijamente para obtener en primera floración una flor por tallo.

Se continúa con la injertación de rosales a ojo dormido, injertos que no brotarán hasta la primavera.

Es el momento apropiado para siembras o estaqueados de césped, así como para multiplicar claveles de gajo. La siembra del césped se hará con lawngrass (mezcla de semilla) que se puede adquirir en las casas del ramo.

Se pueden realizar este mes las siguientes plantaciones y siembras:

Bulbos: Amarilis, Anémona, Begonia, Freesia, Ixia, Iris, Jacinto, Junquillo, Lilium, Montbretia, Narciso, Tulipán, Wathsonia.

Flores: Alelí, Aliso, Amapola, Arvejilla, Aquilegia, Bellis, Boca de sapo, Caléndula, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Digitalis, Espuela de caballero, Gaillardia, Gipsofila, Iberia, Juliana, Linaria, Lobelia, Lino, Miosotis, Penstemon, Pensamiento, Petunia, Sileno y Statice.

PSICOLOGIA DE VENCIDOS. — Hay hombres que tienen de tal manera psicología de vencidos, que cuando por un azar llegan a tener poder o influencia, siguen reaccionando psicológicamente como vencidos, y como si echaran de menos la derrota — a la cual, por lo demás, no tardan generalmente en volver, y sintiendo como una especie de descanso. Dicho sea de paso, en calidad humana son de los mejores. Desde luego, mejores que los de psicología de triunfadores. Y en verdad pueden triunfar ellos también, pero en otro sentido, de otro modo: efecto remoto y difuso. (De "Fermentario", de Carlos Vaz Ferreira.)

ABRIL

CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Prosigue con toda intensidad la preparación de tierras para la siembra de lino. Empieza la cosecha de maíz. Se inicia la cosecha de arroz.

Forrajeras. — Continúa la siembra de alfalfa. Los maizales sembrados tarde ya pueden ser ensilados.

Industriales. — Se efectúa la cosecha de girasol. Se está en plena cosecha de algodón.

GANADERIA

Bovinos. — Debe terminarse de marcar y señalar los terneros. Vigilar que los vientres no engorden excesivamente y se "amachorren". Sigue amansándose los bueyes.

Ovinos. — Pleno período de parición de otoño, debiéndose recorrer los potreros con ovejas, prestando cuidado a las que tengan malos partos, levantar las caídas, etc.

Equinos. — Mes indicado para marcar y castrar, soltando los potros en potreros empastados para disminuir posibilidades de infección, especialmente tétanos. Simultáneamente, realizar la cerdeada general de las manadas.

Suinos. — Proceder a la castración y bañar contra el piojo. Reforzar el engorde de los capones para remitirlos al mercado. Racionar los lechones a fines de este mes.

FRUTICULTURA

Cosecha de manzanas, var. Court Pendu, Ben Davis; Mandarina, var. Satsuma; Membrillos, var. Champion y Orange. Continuar abriendo pozos para las plantaciones del mes próximo. Continuar estratificando pepitas y carozos.

Viticultura. — Pasar una rastra pesada entre las filas para renovar las tierras apelmazadas por el pisoteo de los vendimiadores o impedir el desarrollo de las malezas. Seguir con los zanjeados.

HORTICULTURA

Siembra de asiento de: acelga, arvejas, espinacas, habas, nabo, perejil, puerro, remolacha, zanahorias. De almácigo: alcaucil de semilla, apio, cebollas, coliflor, lechuga, repollo.



AVICULTURA

Destinar las mejores gallinas a la formación de planteles de reproducción. Comprar ejemplares de razas para mejorar o mantener la calidad de las aves. Mantener en perfectas condiciones todas las instalaciones. Asegurarse que la incubadora se encuentre en buenas condiciones de funcionamiento. Prosiguen los trabajos generales.

CUNICULTURA

Disminuye la crianza de los conejos.

APICULTURA

Sacar las alzas. A los panales almacenados inspeccionarlos cada 15 días, a fin de destruir las larvas de la polilla. Las colmenas huérfanas se unirán a otras débiles que tengan madre. Destruir las polillas. En las colmenas con escasez de alimentación, agregarles panales con miel.

JARDINERIA

Calendario de siembra e indicación de los trabajos más importantes del mes,

por el Ing. Agr. H. Gustavo Fischer

Los primeros descensos de temperatura cambian el aspecto de nuestro jardín. Los riegos disminuyen. El césped y los cercos declinan en su crecimiento. A fin de mes se recortarán todos los setos pues así se mantendrán, casi sin necesidad de repasarlos hasta fin de invierno. Se pasará también la máquina cortadora de césped. Es el momento de realizar siembras y estaqueados de gramilla.

El cultivo de dalias se marchita visiblemente. Los gladiolos florecidos cuyo follaje amarillea se retirarán de la tierra y se desinfectarán los bulbos con bicloruro de mercurio al uno por mil durante 2 horas.

Se realizan los almácigos de marimoña con semilla cosechada anteriormente. También se comenzará la plantación de los llamados bulbitos de marimoñas procedentes del cultivo del año anterior. Antes de la plantación se remojarán en agua varias horas y se dividirán. El remojado acelerará la posterior brotación que de lo contrario es lenta. Esta plantación nos dará las mejores flores (mes de octubre).

Terminamos de injertar los últimos rosales a yema dormida. Es el momento de separar las plantas de rosal que corresponden a acodos realizados en primavera.

Se realizarán multiplicaciones vegetativas por estaca o gajos, de plantas que prenden bien, tales como malvones, geranios, verbena, lavanda, mesembriantemo, etc.

No se descuidará la lucha contra los insectos tal como se indicó en otros meses del año; hormigas con clordane; babosas y caracoles con cebos envenenados muy eficaces que se adquieren en las casas del ramo; trips, pulgones, etc., con DDT o gammexane en espolvoreos; arañuela roja con pirofosfatos; etc.

Los bulbos a plantar este mes y las flores a sembrar son las siguientes:

Bulbos: Anémona, Azucena, Begonia, Freesia, Ixia, Jacinto, Junquillo, Lilium, Montbretia, Marimoña, Narciso, Sparaxis, Tulipán, Watsonia.

Flores: Aliso, Alelí, Amapola, Arvejilla, Aquilegia, Boca de sapo, Bellis, Caléndula, Campánula, Clavelina, Careopsis, Clarquia, Centaurea, Digitalis, Espuela de caballero, Flox, Gaillardia, Gipsofila, Iberis, Juliana, Lupino, Linaria, Lino, Miosotis, Nemesia, Petunia, Pensamiento, Penstemon, Senecio, Silene y Taco de reina.

Cuando en mi presencia se ensalza al archimillonario Rotschild quien, con sus inmensas rentas consagra sumas cuantiosas a la educación de la niñez, a curar enfermos y fundar asilos para los ancianos, también yo le alabo y le admiro. Pero al elogiarle y admirarle por eso, no pude olvidar una pobre familia de labriegos que había recogido a una huérfana en su miserable choza.

—Si nos hacemos cargo de Katia — decía la aldeana — nos dejará sin un cobre, y ni siquiera tendremos para comprar sal con que sazonar la sopa.

—Pues bien; la comeremos sin sal — respondió su marido, el campesino.

¡Cuán lejos está todavía Rothschild de llegar a ese labriego! (Iván Turgueniev.)

MAYO

CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Epoca adecuada para la siembra de trigo.

Prosigue la cosecha de arroz y maíz.

Forrajeras. — Termina la siembra de alfalfa. A los alfalfares viejos, pasar la rastra para facilitar el desprendimiento de brotos y destruir malezas. Los avenales sembrados temprano están en condiciones de empezar a ser pastoreados.

Industriales. — Continuar preparando tierra para la siembra de lino en julio. Termina la cosecha de girasol y algodón.

GANADERIA

Bovinos. — Apartar y vender los animales gordos. Empezar el aparte de terneros y preparar lotes para invernar. Pastorear los avenales con novillos de invernada y los ganados flacos para reponerlos antes del invierno. Los toros a campo deben estar en buenos potreros.

Ovinos. — Retirar los carneros de las majadas. Termina la parición de otoño. Señalar, castrar y cortar la cola a la corderada. Cuidar la lombriz y la manquera, llevando las majadas a terrenos altos si el tiempo se presenta lluvioso.

Equinos. — Continuar el amanse de los potros, teniéndolos en potreros empastados.

Suinos. — Seguir con la vigilancia y cuidado de lechones y madres. A fin de mes empezar el destete de los lechones, cuidando las neumonías. Echar los padrillos al servicio.

FRUTICULTURA

Cosecha de manzanas, var. Granny Smith; Mandarina Satsuma; Naranja Hamlin. Iniciar la plantación de frutales. Se puede abonar con estiércol, cal, superfosfato, sangre desecada, guano, etc. Preparar la tierra con destino a viveros. Puede iniciarse la poda de los frutales.

Viticultura. — Calzar las plantas entre las filas y proseguir preparando zanjas para plantaciones. Abonar.

HORTICULTURA

Siembra de asiento de: acelgas, arvejas, espinacas, habas, nabo, orégano, perejil, remolacha, zanahoria. De almácigo: alcaucil, apio, cebollas, lechuga, puerro, repollo.



AVICULTURA

Intensificar la formación de los planteles de reproductores. Prestar atención a la posibilidad de propagación de enfermedades infecto-contagiosas. Seleccionar los huevos para incubar. Por la noche, cerrar el frente de los dormideros, operación que debe efectuarse durante todo el invierno.

CUNICULTURA

Desinfectar las jaulas, blanqueándolas. Dar una alimentación mixta, en base a alfalfa, maíz pisado, avena verde, tubérculos y raíces. Seleccionar los reproductores. Renovar los planteles que tengan más de 3 años los machos y 2 años las hembras, cuando la explotación se dedica al consumo. Cuando se destinan a reproducción, pueden mantenerse los machos hasta 5 ó 6 años, y las hembras 3 ó 4 años.

APICULTURA

Inspeccionar una vez al mes todas las colmenas, en día templado y sereno, para observar la marcha de las mismas.

JARDINERIA

Calendario de siembra e indicación de los trabajos más importantes del mes,

por el Ing. Agr. H. Gustavo Fischer

Las siembras que se realicen este mes se harán en lugares protegidos de los fríos. Se recoge semilla de las últimas flores. Se siembra césped con lawngrass, semilla que se puede adquirir en las casas del ramo. Los riegos se reducen a lo indispensable, siendo prudente realizarlos en las horas de la mañana hasta pasado el mediodía, suspendiendo riegos en la tarde o por la noche. Se continúa con las carpidas, limpiezas de canteros y eliminación de yuyos.

En las dalias cuyo follaje se ha marchitado suprimimos la parte aérea y nos disponemos a retirar los llamados bulbos de la tierra. Los tubérculos de dalia deben ser guardados en lugar seco y fresco hasta la próxima estación, con su correspondiente etiqueta indicando variedad y fecha.

Se pueden separar los rosales obtenidos por acodos realizados en primavera. Es momento de empezar la poda de la hortensia; con las ramas resultantes podremos hacer estacas que plantadas de inmediato nos darán nuevas plantas.

Continúa la plantación de bulbitos de marimoña en la forma detallada el mes anterior.

Aparecen al pie de los crisantemos los primeros retoños que servirán de base al futuro cultivo que iniciaremos en julio y agosto.

Si bien el clavel prende de gajo con facilidad casi en cualquier época del año, es este mes indicado para su multiplicación vegetativa. Los gajos se desprenderán de la planta madre y se prepararán suprimiendo las hojas interiores, despuntando las superiores y haciendo finalmente un corte con navaja afilada a la altura del último nudo inferior. Se plantarán en tierra arenosa con abundante humus.

Es aconsejable no demorar el recorte de los cercos pues si esta operación se realiza más tarde correremos el riesgo de dejar, en setos delicados (ligustrina por ejemplo), partes despobladas de hojas que no se tupirán nuevamente hasta pasado el invierno.

Se plantarán bulbos y se sembrarán semillas de flores de las especies que se indican a continuación:

Bulbos: Azucena, Anémona, Freesia, Ixia, Jacinto, Junquillo, Lilium, Marimoña, Montbretia, Narciso, Sparaxis, Tulipán, Watsonia.

Flores: Aliso, Amapola, Aquilegia, Arvejilla, Boca de sapo, Bellis, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Centaurea, Clarquia, Espuela de caballero, Escholzia, Flox, Gipsofila, Iberis, Lino, Lupino, Linaria, Ombliguera y Pensamiento.

JUNIO

CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Continúa la siembra de variedades tempranas de trigo.

Se inicia la preparación de la tierra para la siembra de arroz.

Forrajeras. — Aún se puede dar algún corte a los alfalfares.

Industriales. — Se activa la preparación de tierra para lino. Prosigue la cosecha de algodón.

A partir del 10 de este mes, puede sembrarse Trigo Fontana, especialmente en los departamentos de Paysandú, Salto, Artigas y Cerro Largo (100 a 120 Kgs. por Há). En la primera quincena se siembra Klein Aniversario y Klein Cometa (90 Kgs. Há); Klein Cometa al norte y en la segunda quincena al sur (90 Kgs. Há).

GANADERIA

Bovinos. — Recorrer los potreros, vigilando la marcha del *engorde en los novillos de invernada, evitando moverlos. Parar* rodeo quincenalmente, eligiendo días buenos, moviendo los animales al paso (peleche).

Ovinos. — Continuar vigilando el estado sanitario de las majadas y resguardarlas de los temporales.

Equinos. — Combatir el "moquillo", que suele aparecer en esta época. Vigilar la enfermedad que ataca la garganta.

Suinos. — Vacunar los lechones contra el cólera. Racionar como suplemento con 150 grs. de afrechillo por cabeza. Retirar los padrillos.

FRUTICULTURA

Cosecha de naranjas var. Hamlin. Empieza la cosecha de naranja de ombligo, que se prolonga hasta agosto, var. Roberston Navel, Dorada de Portugal, Prolific Navel, ombligo Dr. Besio, Bahiana do Brasil. Igualmente, se cosecha la mandarina común. Continúa la preparación del suelo y la plantación. Sigue la poda de los frutales.

Viticultura. — Calzar las plantas y proseguir el zanjeado para nuevas plantaciones. Abonar. Se preparan las estacas y se ponen en arena.

HORTICULTURA

Se siembra de asiento: acelga, arvejas, espinacas, habas, zanahorias. De almácigo: apio, cebollas, lechuga, repollo. Bajo vidrio, berenjenas.



AVICULTURA

Evitar, mediante buenos drenajes, la humedad del terreno provocada por las lluvias frecuentes. Mantener las aves encerradas en los dormideros durante los días de lluvia y vientos fuertes y, por las mañanas, *hasta que desaparezca el rocío.* Continuar preparando los planteles de reproducción, si no lo hubiere sido en los meses anteriores. Intensificar la incubación.

CUNICULTURA

No se debe intensificar la cría de conejos en esta estación fría. Por lo demás, seguir como el mes anterior.

APICULTURA

Colocar las piqueras. Inspeccionar las colmenas en días templados y serenos. Cada 15 días suministrar alimento a aquellas que tengan escasez del mismo. Fundir y purificar la cera. Trabajos generales.

JARDINERIA

Calendario de siembra e indicación de los trabajos más importantes del mes,

por el Ing. Agr. H. Gustavo Fischer

En este mes se inician las plantaciones a raíz desnuda de todas las especies de hoja caduca. Los canteros desprovistos de flores se darán vuelta con la pala lo más profundamente posible abonando con abonos orgánicos, guanos, harina de huesos o superfosfatos en la forma que se indicó en otros meses. Los abonados con estiércol fermentado, a razón de 6 a 10 k. por metro cuadrado, serán en todo momento convenientes y favorecerán el mejor aprovechamiento de los abonados minerales posteriores.

Todos los árboles y arbustos serán punteados, es decir que en un círculo que rodee el tronco, de radio no menor de 50 centímetros se dará vuelta la tierra agregando abono.

Se podrá comenzar la poda de los rosales en la forma indicada en el mes siguiente. Los rosales de acodos realizados en primavera se podrán separar.

Se repicarán plantitas de los almácigos a pequeñas macetitas que se colocarán luego en lugar protegido. Dichas plantitas irán más adelante a lugar definitivo con su pan de tierra no sufriendo así en absoluto el trasplante. Entre estas plantitas que se repican entrarán también las marimoñas sembradas en abril.

Claveles se siguen multiplicando de gajo y se podan las hortensias como se indicó el mes anterior.

Deben cuidarse los almácigos combatiendo caracoles, grillos, miriápodos, etc., que los atacan. Usese con ventaja el clordane, cebos (caracoles) DDT mojable o gammexane al 5 % tal como se indicó en otros meses.

Las plantaciones de bulbos y las siembras de flores aconsejables son las siguientes:

Bulbos: Anémona, Azucena, Lilium, Marimoña, Narciso, Sparaxis, Watsonia.

Flores: Amapola, Arvejilla, Aquilegia, Boca de sapo, Campánula, Clavelina, Centaurea, Clarquia, Espuela de caballero, Escholzia, Gipsofila, Iberis, Lino y Pensamiento.

HOMBRES Y DIOSES. — No es cierto que los hombres hayan hecho a los dioses a su imagen y semejanza. Los hicieron mucho peores. Y es impresionante la incapacidad de los hombres para hacer dioses: para darles (y era lo menos) el grado de bondad, de justicia, de dignidad que ellos mismos alcanzaban. Los únicos dioses buenos resultaron (Jesús y algún otro) los hechos a base de hombres. — VAZ FERREIRA.

* * *

Según algunos, enseñar a pensar bien, y por consiguiente a actuar lo mejor posible, examinando las ventajas e inconvenientes de las diversas soluciones, es "enseñar a vacilar". VAZ FERREIRA.

JULIO

CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Continuar la siembra del trigo.

Vigilar los trigos tempranos, que se puedan haber "ido en vicio", echándoles lanares. Se puede sembrar centeno, cebada y avena para grano. Prosiguen las labores del terreno para el cultivo del arroz arando luego de realizadas las nivelaciones y construidas las tapias y canales. *Asegurar contra granizo los trigos y demás cereales sembrados, evitando dejarlo de un día para otro.*

Forrajeras. — Iniciar las labores para la siembra de alfalfa.

Industriales. — Empieza la siembra del lino. *Asegurarlo contra granizo inmediatamente de sembrado, pues el seguro lo cubre en seguida de nacido.* Preparar las tierras para las siembras de verano. En el norte, bajo semicubierta, se pueden iniciar los almácigos de tabaco. Termina la cosecha de algodón.

GANADERIA

Bovinos. — Empieza la parición, debiéndose hacer las recorridas con cuidado para observar el estado de las vacas. Para rodeo como el mes anterior.

Ovinos. — Vigilar el estado sanitario de las majadas y curar a mano la sarna de las ovejas preñadas.

Equinos. — Las yeguas cuyo estado sea deficiente deben ser llevadas a buenos potreros o avenales.

Suinos. — Como el mes anterior. Continuar la vigilancia y cuidado de los lechones y reforzar las raciones con maíz, cebadas, trigo, etc.

FRUTICULTURA

Sigue la cosecha de naranja de ombligo y mandarina común. Se inicia la cosecha de la naranja criolla o Dulce del Brasil, que prosigue hasta octubre. Se sigue podando y deben efectuarse los tratamientos invernales. Seleccionar púas para injertar. En citrus se inician los injertos a "ojo despierto".

Viticultura. — En los lugares altos, no expuestos a heladas, iniciar la poda y tratar contra la "antracnosis". Proseguir calzando las plantas. Abonar. Preparar estacas y sarmientos.

HORTICULTURA

Sembrar de asiento: acelga, arvejas, espinacas, habas, nabos, perejil, zanahorias. De almácigo: apio, lechuga, repollo. Bajo vidrio: albahaca, berenjena, melón, pepino, pimientos, tomate.



AVICULTURA

Vigilar la crianza de los pollitos, manteniéndolos en los locales durante los días malos y hasta unas horas después de haber salido el sol. Continuar los trabajos del mes anterior.

CUNICULTURA

Iguales trabajos que el mes anterior.

APICULTURA

Continuar revisando las colmenas en días apropiados. Trabajos generales.

JARDINERIA

Calendario de siembra e indicación de los trabajos más importantes del mes,

por el Ing. Agr. H. Gustavo Fischer

El descenso pronunciado de temperatura, las lluvias frecuentes y las escasas horas de sol no permiten siembra ni trasplantes ventajosos en el jardín. Se aprovecha este mes para realizar tareas de reparación de caminos, alcantarillados, movimientos de tierra, si no está excesivamente húmeda. Todo se hace con miras a la próxima primavera; preparación de tierra para los próximos almácigos, etc.

Los rosales deben ser podados (con tijera afilada que realice cortes lisos) teniendo en cuenta el vigor de la planta, la variedad y modalidad de floración. En poda corta dejaremos 3 yemas por tallo y en poda larga 5 o más yemas. Se puedan plantar estacas de rosal silvestre (generalmente rosa canina) para injertar posteriormente. Las estacas se harán de unos 15 centímetros de largo, enterrando los dos tercios de su longitud. Se llevan a lugar definitivo los rosales injertados o los que se adquieren en los viveros.

Se continuará con la plantación a raíz desnuda de arbustos o plantas de hoja caduca, plantando con terrón de tierra los de hoja perenne (coníferas, etc.).

Se plantarán los últimos bulbitos de marimoña en la forma que se indicó en abril. Las marimoñas plantadas en este mes nos darán floración tardía en el rigor del verano, siendo en general ésta inferior a la del mes de octubre y noviembre.

Durante este mes y el siguiente se prepararán estacas de crisantemo procedentes de retoños de las plantas ya florecidas. Se plantarán en cajonera para trasplantar a lugar definitivo en octubre.

Se realizan tratamientos sanitarios de invierno tal como se indica en el mes siguiente (mezcla sulficálcica y caldo bordelés).

Los bulbos a plantar y las siembras que se pueden aconsejar son los siguientes:

Bulbos: Anémona, Amarili, Lilium y Marimoña.

Flores: Aliso, Amapola, Arvejilla, Aquilegia, Boca de sapo, Bellis, Caléndula, Campánula, Centaurea, Clarquia, Digitalis, Espuela de caballero, Escholzia, Gipsofila, Iberis, Lino, Lupino, Linaria, Pensamiento y Salvia.

Como preclaramente lo ha señalado el grecista alemán Bruno Snell, surge la necesidad de un perpetuo retorno a los griegos del hecho que éstos fueron los descubridores del espíritu europeo en todas sus modalidades. La ocupación con las obras helénicas nos enfrenta siempre de nuevo con nuestra propia realidad a la vez que nos distancia de ella, por cuanto nos permite estimar en su exacto valer los rasgos esenciales — y desestimar los accidentales — de lo que somos nosotros social e individualmente. — (Del estudio "Aristófanes, crítico del progreso", del Prof. Dr. PEDRO LUIS HELLER, editado por la Facultad de Humanidades y Ciencias. Montevideo, 1967.)

No empieces a escribir sin saber desde la primera página adónde vas. En un cuento bien logrado, las tres primeras líneas tienen casi la importancia de las tres últimas. No escribas bajo el imperio de la emoción. Déjala morir y evócala luego. Si eres capaz entonces de revivirla tal cual fue, has llegado entonces en arte a la mitad del camino. — (Del "Decálogo del Perfecto Cuentista", de HORACIO QUIROGA.)

AGOSTO

CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Finaliza la siembra de trigo. Cuidar que los trigales no se vayan en vicio; eliminar malezas y yuyos. *Asegurar contra granizo.* Preparar tierras para maíz. Combatir la hormiga.

Forrajeras. — Las avenas y cebadas para forraje empiezan a espigar, debiéndose sacar el pastoreo para que puedan hacerlo normalmente, si es que se piensa cosechar grano y sacar un buen rinde.

Industriales. — Se termina de sembrar lino, debiéndose *asegurarlo de inmediato.* Prosiguen preparándose tierras para siembras de verano. Iniciar los almácigos de tabaco, bajo semicubierta, seleccionando las mejores plantas a los 15 ó 20 días.

GANADERIA

Bovinos. — Como los meses anteriores. Con las pasturas tiernas y nuevas, el ganado se "purga" intensamente, siendo necesario tonificarlo efectuando el "peleche" 2 veces por semana. Prosigue la parición de invierno, debiéndose vigilar el estado de las vacas, pasando al avenal o potreros empastados las que estén más flacas.

Ovinos. — En la segunda quincena de este mes empieza la parición de las ovejas servidas en marzo. Recorrer los potreros y vigilar el estado de las madres. Cuidar las majadas de los temporales, frecuentes en este mes.

Equipos. — Vigilancia general de las manadas. Amansar y domar potros si el estado de los animales y los campos lo permiten. Empieza la parición, debiéndose cuidar las yeguas. Preparar los padrillos para echarlos en setiembre.

Suinos. — Preparar parideros, reparos individuales, bebederos, etc., para la próxima parición.

FRUTICULTURA

Termina la cosecha de la naranja de ombligo y mandarina común. Prosigue la de la naranja criolla. Se inicia la cosecha de bergamotas que se prolonga hasta octubre. Terminar con la poda. Proseguir la plantación de nuevos montes. Iniciar la injertada de púa. Los carozos estratificados empiezan a brotar, siendo el momento de llevarlos al vivero. Hacer almácigos de citrus, manzanos, ciruelos, etc. Cuidar los injertos, desbrotando, podando y desatando. Se inician los trabajos de limpieza (carpidas).

Viticultura. — Terminar la poda y tratamiento contra la "antracnosis". Desparramar abono para enterrarlo en las labores del mes próximo.



HORTICULTURA

Sembrar de asiento: acelgas, arvejas, espinacas, habas, lentejas, maíz dulce, nabos, perejil, remolachas, zanahorias. De almácigo: apio, coliflor, lechuga, puerro, repollo. Bajo vidrio: albahaca, berenjenas, melón, pepino, pimiento, tomate. En casillas al abrigo: zapallos y zapallitos.

AVICULTURA

Comienza la separación por sexo de la pollada en las razas livianas, nacidas a fines de mayo y principios de junio. Continuar con la incubación y los trabajos propios de la cría.

CUNICULTURA

Aún no es conveniente intensificar la cría de los conejos. Seleccionar cuidadosamente los reproductores, que deben ser vigorosos y sanos y responder a los caracteres de la raza.

APICULTURA

Revisar quincenalmente las colmenas. La piquera debe estar colocada, poniendo una cuña, dejando un espacio de unos centímetros. Trabajos generales.

JARDINERIA

Calendario de siembra e indicación de los trabajos más importantes del mes,

por el Ing. Agr. H. Gustavo Fischer

Lentamente el día será más largo y el sol más intenso beneficiando a los vegetales, ávidos de temperatura para desarrollarse. Se harán labores de trasplante o plantaciones antes de la brotación que se acerca. Se terminará con la división de plantas perennes que se plantarán de inmediato. Es momento de recomenzar las siembras o estaqueados de césped.

Continúa la poda de los rosales. Se preparan y se plantan estacas de rosal silvestre para injertar más adelante.

Es momento de iniciar la plantación de bulbos de gladiolo para la producción temprana, aunque será preferible esperar algo más para que las heladas tardías no perjudiquen las plantas posteriormente. Dichos gladiolos florecerán generalmente a los 95 días de plantados. Es necesario desinfectar los bulbos antes de plantarlos si esto no se ha hecho anteriormente, con solución de bicloruro de mercurio al 1 por mil durante 2 horas (dicho tratamiento se puede realizar al plantar, al cosechar o durante el almacenamiento de los bulbos).

Se continúa con la preparación de estacas de crisantemo como se señaló en el mes anterior.

También se continúan los repiques de plantitas de los almácigos a macetitas como se indicó en otros meses.

Rosales, crisantemos y arbustos podrán ser abonados, con ventaja, de ahora en adelante, con abono completo, orgánico o mineral. En caso de usarse Salitre de Chile se echarán 10 a 20 gramos por planta repitiendo a los 15 días. Estiércol se echará a razón de 4 kg. por planta, debiendo ser éste fermentado.

Se realizan tratamientos sanitarios en las plantas con mezcla sulfocálcica al 4 ó 6 % en las plantas de hoja permanente y al 8 ó 10 % en las plantas de la hoja caduca. Contra las cochinillas y plagas similares, aceite emulsionable al 4 % para las plantas de hoja permanente y al 6 % en las de hoja caduca. Se utilizarán máquinas que apliquen el insecticida o fungicida finamente pulverizado y a presión.

Se plantarán bulbos de gladiolos y se realizarán siembras de las siguientes flores:

Aliso, Alelí, Amapola, Arvejilla, Aquilegia, Balsamina, Bellis, Boca de sapo, Campánula, Cosmos, Centaurea, Celosía, Clarquia, Espuela de caballero, Escholzia, Gongrena, Gaillardia, Lobelia, Linaria, Miosotis, Pensamiento, Portulaca, Petunia, Reina Margarita, Salvia, Tagete, Taco de reina y Valeriana.

SETIEMBRE

. CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Los trigos y las cebadas deben repararse para mantenerse limpios de yuyos y malezas. Se inicia en la segunda quincena la siembra de arroz, ya sea en "seco" o "al agua". En el primer caso, debe rastrearse previamente con rastras de discos; en el segundo, se inunda el terreno con agua, hasta una altura de 10 cms.

Forrajeras. — Se inician los cortes de primavera de los alfalfares. Puede iniciarse la siembra de primavera de la alfalfa.

Industriales. — Cuidar los linares matando hormigas. Tener preparada la tierra para maní y girasol. Prosiguen haciéndose almácigos de tabaco, prestando el debido cuidado a los ya hechos. Se inicia la siembra de algodón a razón de 40 Kgs. por Há.

GANADERIA

Bovinos. — Prosigue en aumento la parición. Apartar novillos y amansarlos para bueyes. Marcar y castrar. Descornar los terneros nacidos el mes anterior. Sigue y concluye el "peleche".

Ovinos. — Las majadas se hallan en la fuerza de la parición. Se puede esquilar las ovejas a galpón. Señalar, castrar y cortar la cola a los borregos.

Equinos. — Se está en plena intensidad de la parición. Amansar y domar potros. Echar padrillos a las manadas. Castrar y marcar los potrillos.

Suinos. — Mes de máxima actividad. Llevar las madres próximas a parir a parideros ya preparados. Evitar que dos madres tomen la misma paridera. Los caponados deberán seguir con los mismos cuidados del mes anterior.

FRUTICULTURA

Prosigue la cosecha de naranja criolla o Dulce del Brasil y de bergamota. Terminar la plantación de frutales. Vigilar la aparición de pulgones. Injertar a ojo despierto o de púa. Podar los frutales cítricos.

Viticultura. — Atar las plantas a los alambres inferiores; suprimir los retoños del pie americano y las raíces emitidas en el injerto. Dar el primer tratamiento con Caldo Bordelés al 1 % en cuanto empiece la brotación. Descalzar las plantas a azada. Dar una labor para enterrar el abono desparramado el mes anterior.



HORTICULTURA

Sembrar de asiento: alcaucil de semilla, arvejas, chícharos, espinacas, garbanzos, lentejas, maíz dulce, melón, nabos, orégano, pepinos, perejil, porotos, remolacha, sandía, tomillo, *zanahorias, zapallos, zapallitos. De almácigo:* albahaca, apio, berenjena, bróculi, coliflor, espárragos, frutilla, lechuga, pimientos, repollo, puerro, tomate.

AVICULTURA

Se castran los pollos. Se dispone convenientemente el local para almacenar huevos destinados al consumo y que no se vendan inmediatamente después de recogidos. Continúan los trabajos propios de la incubación, cría y recría de la pollada.

CUNICULTURA

Es el mes más propicio para intensificar la cría del conejo. Seleccionar los mejores reproductores de 11 a 12 meses de edad. Alimentación con aumento de verde. Destetar los conejitos que llegan a los 30 días.

APICULTURA

Inspeccionar las colmenas una vez por semana. Trabajos generales.

JARDINERIA

Calendario de siembra e indicación de los trabajos más importantes del mes,

por el Ing. Agr. H. Gustavo Fischer

Se va transformando en este mes la fisonomía de nuestro jardín que va adquiriendo nueva vida. El césped crecerá de aquí en adelante vigorosamente, por lo tanto deberá pasarse la máquina cortadora con frecuencia. En caso contrario el césped alto se cortará difícilmente con la máquina, debiendo recurrirse a la guadaña cuyo manejo requiere cierta pericia.

Se puede comenzar la plantación temprana *de tubérculos (mal llamados bulbos) de* dalia. Antes de la plantación se hará la división de las cepas, con cuchillo afilado, dejando 1 a 2 bulbos bien formados para cada futura planta; dicha operación se hará teniendo cuidado de no dañar la parte del cuello donde están ubicadas las yemas. Al realizar la plantación se colocará el tutor con el objeto de no lastimar con un entutorado posterior los bulbos.

Los primeros días de este mes indican el último plazo para terminar la poda de los rosales y otras plantas. Se preparan y plantan estacas de rosal silvestre para injertar este año o el siguiente (de diciembre a abril).

Continúa la plantación de gladiolos que se prolongará hasta octubre y durante el verano, con los bulbos que llegan del exterior (importados). Los cultivos de gladiolos pueden abonarse con abonos completos NPK: 5-8-7 ó 4-12-4 a razón de 500 gramos cada 20 metros de surco, cuidando que el abono no toque directamente el bulbo.

Cada vez que se quiten las flores de un cantero y se prepare para recibir nuevas plantas convendrá abonar con estiércol fermentado, compost o guano.

Combátase las hormigas como se indicó en el mes de febrero.

Las plantaciones de bulbos y siembras *correspondientes a este mes son las siguientes:*

Bulbos: Dalia y Gladiolos.

Flores: Alelí, Aliso, Amapola, Arvejilla, Aquilegia, Balsamina, Boca de sapo, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Cosmos, Celosía, Clarquia, Centaurea, Coleus, Digitalis, Escholzia, Espuela de caballero, Flox, Gipsofila, Girasol, Gonfrena, Lobelia, Lupino, Linaria, Portaluca, Petunia, Penstemon, Reina Mar*garita, Salvia, Statice, Taco de reina, Tagete* y Zinnia.

La Era Terciaria de nuestro planeta, duró alrededor de 60 millones de años. Fue una época de temperatura paradisíaca — alrededor de unos 22 grados en Europa Central. La creencia en el Paraíso Terrenal, que surgió en el Cercano Oriente, tuvo su origen en el recuerdo de parajes igualmente soleados del Oriente.

OCTUBRE

CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Se inicia con gran intensidad la siembra del maíz. Empieza la floración de avena y cebada. Prosigue la siembra de arroz.

Forrajeras. — Continúa la siembra de alfalfa. En los alfalfares viejos, hacer los cortes en el momento de la floración.

Industriales. — Se inicia la siembra de oleaginosos (maní y girasol). Continúa el trasplante del tabaco desde el almácigo al terreno definitivo. Los cultivos ya definidos deben ser aporcados. Prosigue la siembra de algodón.

GANADERIA

Bovinos. — Vigilar y limpiar las aguadas. Vacunar contra el carbunclo. Vigilar la acción de la mosca (bichera). Echar los toros. Los toros a galpón se echan a las vacas en las últimas horas de la tarde y se sacan de mañana. Seguir y concluir el amanse de novillos.

Ovinos. — Empieza la esquila, apresurándola si hay "trébol carretilla". Dar el primer baño en seguida de haber esquilado y el segundo 12 a 15 días después. Echar los carneros a las majadas que están destinadas a la parición de otoño, las cuales deben estar esquiladas para trabajar mejor.

Equinos. — Concluye la parición. Dejar la castración y marcación para el otoño por temor a las "bicheras". Seguir amansando y domando potros.

Suinos. — Vigilar los potreros donde se encuentren las madres en parición. Comenzar a racionar las madres y lechones diariamente. Empezar a castrar los lechones mayores de 40 días.

FRUTICULTURA

Terminar la cosecha de naranja común y bergamota. Tratar los manzanos y perales con arseniato de plomo para combatir el "gusano". Proseguir el desbrote de las plantas y citrus. Seguir cuidando los injertos.

Viticultura. — Proseguir las pulverizaciones de Caldo Bordelés y azufrar contra el "Oidium".

HORTICULTURA

Las mismas siembras del mes anterior, con excepción de la lenteja.



AVICULTURA

En los primeros días efectuar la última incubación natural o artificial y levantar los planteles de producción. Mandar al mercado los pollos de 4 a 5 meses de edad y los gallos de más de 2 años retirados de los planteles. Continuar los trabajos de crianza y recría.

CUNICULTURA

Se continúa la procreación de los conejos y el destete de los que hayan llegado a los 30 días. Las madres se llevan nuevamente á los machos y, luego de fecundadas, se retiran y aislan en sus respectivas jaulas. Separar las crías por edad y sexo, castrándose los machos de 15 días a 2 meses de edad. Los conejos eliminados de la reproducción y los que tengan 5 a 6 meses se engordan y destinan a consumo y venta.

APICULTURA

Inspeccionar semanalmente las colmenas. Destruir las celdas reales en las colmenas a fin de prevenir la enjambrazón.

JARDINERIA

Calendario de siembra e indicación de los trabajos más importantes del mes,

por el Ing. Agr. H. Gustavo Fischer

La brotación es intensa siendo éste un mes de gran actividad en el jardín; siembras, repiques, trasplantes, riegos, carpidas y limpiezas, pues junto con las flores vienen los yuyos y las plagas (insectos y hongos).

A principios de mes ya se pueden retirar de la cajonera las estacas de crisantemo, preparadas en julio y agosto. Dichas estacas que tendrán ahora buenas raíces irán a lugar definitivo, distanciadas 40 centímetros entre sí en filas separadas 70 centímetros.

Brotan las estacas de rosales que deben cuidarse con carpidas. Pueden multiplicarse rosales por acodo. Los rosales se tratarán con caldo bordelés al 1 ó 2 % durante este mes y los siguientes. El caldo bordelés que se vende también pronto para disolver en agua se prepara disolviendo 2 Kg. de sulfato de cobre en 100 litros de agua, neutralizando luego con aproximadamente 2 Kg. de piedra de cal. También serán convenientes espolvoreos con azufre contra el Oídiun; este tratamiento se realizará por la mañana aprovechando días de poco viento. Será conveniente en todos los casos repetir las aplicaciones cada 12 ó 15 días.

Es un buen momento para fertilizar el césped a razón de 2 ó 3 Kg. de Salitre de Chile por cada 100 metros cuadrados de terreno, aplicando en 2 ó 3 veces, espaciadas 15 días, cuando el pasto está seco. Luego se riega moderadamente. Este abonado se puede repetir cuando se note que el pasto amarillea.

Se continúa con la plantación de dalias en la forma indicada en el mes de setiembre.

Babosas y caracoles deben controlarse como se indica en el mes de diciembre. Las hormigas con Clordane al ½ a 2 % como se indicó en febrero. Si se ven bichos peludos verdes o negros, tan peligrosos para las plantas como para las personas, han de tratarse las plantas con arseniato de plomo al 5 por mil.

Los bulbos a plantar y semillas a sembrar se indican a continuación.

Bulbos: Gladiolo y Dalia.

Flores: Alelí, Aliso, Aquilegia, Balsamina, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Cosmos, Celosía, Cineraria, Centurea, Clarquia, Digitalis, Espuela de caballero, Escholzia, Flox, Gipsofila, Gonfrena, Lino, Lobelia, Linaria, Lupino, Miosotis, Penstemon, Reina Margarita, Taco de reina, Tagete y Zinnia.

Con los porteños siempre tendré ocasión de arreglarme: con los españoles, jamás. *EL General ARTIGAS, gravemente ofendido por las autoridades porteñas, abandonó su puesto en el ejército y en el frente (20 de enero de 1814) y cuando sus tropas se enteraron le siguieron voluntariamente. Quisieron los españoles aprovechar esta oportunidad y ofrecieron al caudillo gaucho dinero, grados y honores para que volviese a apoyar la causa de España, tan maltrecha a la sazón en América. Artigas rechazó la proposición con esas palabras. — (Del "Diccionario de Frases Célebres" de Vicente Vega.).*

NOVIEMBRE

CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Los cultivos están en plena espigazón. Debe prepararse toda la maquinaria para la trilla. El maíz debe aporcarse y carpirse. Las avenas, cebadas y centenos se encuentran en estado lechoso.

Forrajeras. — Se inicia la siembra de Sudan-grass.

Industriales. — Se termina de plantar maní. Continúa con gran actividad la siembra de girasol. En los tabacales deben reponerse las plantas perdidas y eliminarse los yuyos. Termina la siembra de algodón; resembrar en los lugares donde no nació; efectuar raleos, dejando 2 ó 3 plantas cada 20 cms. Carpir.

GANADERIA

Bovinos. — Continúan trabajando los toros como en el mes anterior.

Ovinos. — Termina la esquila. Retirar los carneros que trabajaron desde octubre. Traer a la sombra antes del mediodía las majadas a medio galpón o a galpón. Desde fin de mes pueden esquilarse los corderitos, cuidando mucho a los lastimados.

Equinos. — Concluir el amanse y doma, trabajando los redomones en las madrugadas o de tardecita. Retirar los padrillos.

Suinos. — Seguir con los mismos cuidados del mes anterior. Vigilar la alimentación de los lechones. Aplicar remedios contra los gusanos (Vermes).

FRUTICULTURA

Se inicia la cosecha de las naranjas de verano (var. Lue Gim Gong, Valencia Late, etc.), que se prolonga hasta enero. Poda en verde de los frutales. Ralear el exceso de fruta.

Viticultura. — Proseguir los tratamientos.

HORTICULTURA

Sembrar de asiento: acelga, alcaucil de semilla, chícharos, espinacas, garbanzos, maíz dulce, melón, nabo, orégano, pepinos, perejil, porotos, remolacha, sandía, zanahorias, zapallos, zapallitos. De almácigos: albahaca, apio, berenjenas, brócoli, coliflor, espárragos, lechuga, pimientos, puerro, repollo, tomate.



AVICULTURA

Se asegura el suministro normal de agua y *se siembran los parques. Prosiguen los trabajos* de cría y recría y la remisión de pollos al mercado.

CUNICULTURA

Desinfectar e higienizar las instalaciones. Prosigue el destete de los conejitos nacidos el mes anterior. Los conejitos se van separando en locales apropiados por edad y sexo.

APICULTURA

Suprimir las piqueras. Evitar constantemente la enjambrazón. Revisar las colmenas 2 *días por semana y agregar más panales si* hiciera falta. Facilitar agua en cantidad.

JARDINERIA

Calendario de siembra e indicación de los trabajos más importantes del mes,

por el Ing. Agr. H. Gustavo Fischer

Entramos en plena primavera; comienza el mejor momento para los jardines. La floración *es intensa y los trabajos también lo son.* Se trasplantan todas las plantitas que florecerán en verano. Los riegos y carpidas se alternarán con frecuencia. Los setos deberán cortarse regularmente lo mismo que el césped. Este último podrá abonarse como se indicó el mes anterior, cubriéndolo además ligeramente *con tierra finamente desmenuzada* ya que los intensos riegos que vendrán lavan mucho la tierra.

Se continúa con la plantación de bulbos de dalia. Los bulbos plantados durante los meses anteriores habrán brotado. Entonces dejaremos sólo 2 a 3 tallos por planta suprimiendo *los* restantes. La dalia es *una planta* que debe ser regada abundantemente para que produzca como puede hacerlo.

Se desbrotan las estacas de rosal que se preparan así para injertar el mes que viene a yema despierta. Es un buen momento también para multiplicar rosales de acodo.

A fin de mes ya se pueden despuntar las plantas de crisantemo cortándolas a 20 ó 25 centímetros del suelo para que ramifiquen convenientemente. Las plantitas de crisantemo de ahora en adelante (si se trata de varieda*des altas, de flor grande) deben ser entuto*radas.

Los rosales y otras plantas susceptibles a viruelas, tizón, antracnosis, podredumbre de los pimpollos, quemaduras, etc., se tratarán con caldo bordelés como se indicó el mes anterior, en dosis de 1 a 2 %.

Aplicaciones de arseniato de plomo al 5 por mil se harán si se notan hojas comidas por larvas, repitiendo el tratamiento a los 15 días; DDT y gammexane al 5 % suelen ser también eficaces.

Los almácigos y siembras se harán de aquí en adelante protegiéndolos con esteras de los *rayos solares intensos.*

Los bulbos a plantar y las flores a sembrar se indican a continuación:

Bulbos: Gladiolo y Dalia.

Flores: Alelí, Aliso, Aquilegia, Balsamina, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Cosmos, Celosía, Centaurea, Digitalis, Espuela de caballero, *Flox, Gaillardia, Lobelia, Miosotis,* Penstemon, Portulaca, Reina Margarita, Salvia, Statice, Taco de reina, Tagete y Zinnia.

LA AVENIDA PROPIOS, recuerda con esta denominación (según explica Alfredo R. Castellanos en su Nomenclatura de Montevideo) a la "Designación aplicada a las tierras propias, o propiedad de los Cabildos de la época colonial española. Los "propios" del Cabildo de Montevideo hallábanse situados más allá del "ejido" de la ciudad y podían ser arrendados o enajenados por aquél, a los particulares. En junio de 1753, el Cabildo dispuso el amojonamiento de los "propios" de la ciudad, — cuyos límites no estaban expresados en el libro Padrón fundacional de Montevideo —, lo que había provocado su poblamiento por algunos vecinos, sin pagar la pensión establecida por las leyes.

DICIEMBRE

CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Empieza con gran actividad la cosecha y trilla de los cereales. Asegurar el personal contra accidentes de trabajo (trilla). Echar agua al cultivo de arroz.

Forrajeras. — Termina la siembra de Sudan-grass.

Industriales. — A fines del mes ya hay linos prontos para cortar. Carpir y aporcar los cultivos de girasol y maní. Capar el tabaco (suprimir la punta del tallo donde se está formando la flor). Terminar los raleos de algodón. Continuar las carpidas.

GANADERIA

Bovinos. — Trabajar de madrugada el ganado. Vigilar las aguadas. Siguen trabajando los toros, pero no olvidar que son preferibles las pariciones tempranas. Suspender el amanse de los novillos.

Ovinos. — Terminar la esquila de los corderos. Bañar la majada en las primeras horas de la mañana. Vigilar que los corderos lastimados no sufran de los efectos perjudiciales de la mosca.

Equinos. — Suspender el amanse y doma. Vigilancia general de las manadas.

Suinos. — Empezar el destete. Clasificar los lechones en lotes, según calidad y estado. A los 10 días de aparte, vacunarlos contra el cólera. En la segunda quincena echar los padrillos.

FRUTICULTURA

Prosigue la cosecha de la naranja de verano. Cosecha de duraznos, var. My Flowers, Amsden, Waterloo; Ciruelas, var. Beauty, Golden Japan. Prosigue la poda en verde de citrus.

Viticultura. — Seguir con los tratamientos sanitarios. Se atan las yemas largas, desbrotar los troncos y suprimir el exceso de zarcillos. Rastrear entre filas si hubiera mucha maleza o si la tierra estuviera muy apretada.

HORTICULTURA

Sembrar de asiento: acelga, espinacas, maíz dulce, melón, pepinos, perejil, porotos, sandías, tomillo, zanahorias, zapallos, zapallitos. De almácigo: albahaca, apio, berenjenas, brócoli, coliflor, pimientos, puerro, repollo, tomates.



AVICULTURA

Separar los pollos que van a ir al mercado con motivo de las fiestas de Navidad y someterlos previamente a un corto proceso de preparación. Si los parques no tienen árboles, se proporciona sombra a las aves por medio de reparos apropiados. Los bebederos se colocan en lugares donde haya sombra. Revisar las instalaciones y reparar las que se encuentren en estado deficiente. Asegurarse que el cajón revolcadero tenga suficiente polvo insecticida. Recoger los huevos 2 veces por día.

CUNICULTURA

Se destetan en la segunda quincena de este mes los conejitos nacidos en la primera semana de noviembre y se vuelven las hembras al macho.

APICULTURA

Iguales trabajos que el mes anterior.

JARDINERIA

Calendario de siembra e indicación de los trabajos más importantes del mes,

por el Ing. Agr. H. Gustavo Fischer

En este mes empiezan los calores intensos. Los riegos serán en consecuencia abundantes, seguidos de carpidas que ayudan a mantener el agua en el suelo. Las siembras y plantaciones deberán protegerse de los rayos solares fuertes. Los trasplantes se harán de preferencia en horas de la tarde eligiendo en lo posible días nublados. Se cosechará semilla de las plantas cuya floración termina. Las siembras que se realicen directamente en el sitio definitivo darán flor en el otoño lo que es muy deseable.

Se comienzan a sacar de la tierra los bulbos de jacinto, tulipanes, narcisos, etc. También se comenzarán a sacar las marimoñas secas (ver de enero).

Convendrá plantar las últimas dalias. Las dalias en crecimiento se atarán a los tutores y los pimpollos se pinzarán dejando por tallo el botón central y suprimiendo los dos axilares en las variedades de flor grande.

Se realizarán ahora y durante el mes siguiente las últimas plantaciones de gladiolos generalmente con bulbos importados. Estos gladiolos nos darán flor en marzo.

Se pueden injertar rosales a ojo despierto sobre estacas de rosa silvestre (canina generalmente). Continúan los cuidados de los rosales florecidos o en floración suprimiendo los chupones que parten del porta injerto o del propio injerto. Las flores secas se cortarán evitando que semillen.

En este mes se podrá abonar con abono mineral como se indicó en meses anteriores, siendo este abonado más provechoso si se aplica también abono orgánico (compost, estiércol, etc.) aproximadamente 6 kg. por metro cuadrado.

Las babosas y caracoles tan perjudiciales pueden combatirse eficazmente con productos que se adquieren en las casas del ramo y que consisten en afrechos envenenados con arseniato de calcio y metaldehído.

El DDT mojable (aproximadamente 200 gramos cada 100 litros de agua) es eficaz contra muchos pulgones, gorgojos, etc., puede aplicarse sin peligro de dañar las plantas al igual que el gammexane generalmente en forma de polvo al 5 % (se sustituyen así parcialmente los tratamientos con sulfato de nicotine, solución al 2 por mil y el extracto del tabaco, solución al 1 %).

Se realizará la plantación de bulbos y la siembra de semillas que a continuación se detallan:

Bulbos: Dalia y Gladiolos.

Flores: Alelí, Brinco, Boca de sapo, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Cosmos, Centaurea, Celosía, Cineraria, Digitalis, Espuela de caballero, Flox, Gaillardia, Gipsofila, Gonfrena, Lobelia, Linaria, Petunia, Pensamiento, Reina Margarita, Salvia, Statice, Taco de Reina, Tagete y Zinnia.

AÑO 1967

ENERO

D.	1	8	15	22	29	
L.	2	9	16	23	30	★
M.	3	10	17	24	31	★
M.	4	11	18	25	★	★
J.	5	12	19	26	★	★
V.	6	13	20	27	★	★
S.	7	14	21	28	★	★

FEBRERO

D.		5	12	19	26	
L.		6	13	20	27	★
M.		7	14	21	28	★
M.	1	8	15	22	★	★
J.	2	9	16	23	★	★
V.	3	10	17	24	★	★
S.	4	11	18	25	★	★

MARZO

D.		5	12	19	26	
L.		6	13	20	27	★
M.		7	14	21	28	★
M.	1	8	15	22	29	★
J.	2	9	16	23	30	★
V.	3	10	17	24	31	★
S.	4	11	18	25	★	★

ABRIL

D.		2	9	16	23	30
L.		3	10	17	24	★
M.		4	11	18	25	★
M.		5	12	19	26	★
J.		6	13	20	27	★
V.		7	14	21	28	★
S.	1	8	15	22	29	★

MAYO

D.		7	14	21	28	
L.	1	8	15	22	29	★
M.	2	9	16	23	30	★
M.	3	10	17	24	31	★
J.	4	11	18	25	★	★
V.	5	12	19	26	★	★
S.	6	13	20	27	★	★

JUNIO

D.		4	11	18	25	
L.		5	12	19	26	★
M.		6	13	20	27	★
M.		7	14	21	28	★
J.	1	8	15	22	29	★
V.	2	9	16	23	30	★
S.	3	10	17	24	★	★

JULIO

D.		2	9	16	23	30
L.		3	10	17	24	31
M.		4	11	18	25	★
M.		5	12	19	26	★
J.		6	13	20	27	★
V.		7	14	21	28	★
S.	1	8	15	22	29	★

AGOSTO

D.		6	13	20	27	
L.		7	14	21	28	★
M.	1	8	15	22	29	★
M.	2	9	16	23	30	★
J.	3	10	17	24	31	★
V.	4	11	18	25	★	★
S.	5	12	19	26	★	★

SETIEMBRE

D.		3	10	17	24	
L.		4	11	18	25	★
M.		5	12	19	26	★
M.		6	13	20	27	★
J.		7	14	21	28	★
V.	1	8	15	22	29	★
S.	2	9	16	23	30	★

OCTUBRE

D.	1	8	15	22	29	
L.	2	9	16	23	30	★
M.	3	10	17	24	31	★
M.	4	11	18	25	★	★
J.	5	12	19	26	★	★
V.	6	13	20	27	★	★
S.	7	14	21	28	★	★

NOVIEMBRE

D.		5	12	19	26	
L.		6	13	20	27	★
M.		7	14	21	28	★
M.	1	8	15	22	29	★
J.	2	9	16	23	30	★
V.	3	10	17	24	★	★
S.	4	11	18	25	★	★

DICIEMBRE

D.		3	10	17	24	31
L.		4	11	18	25	★
M.		5	12	19	26	★
M.		6	13	20	27	★
J.		7	14	21	28	★
V.	1	8	15	22	29	★
S.	2	9	16	23	30	★

AÑO 1969

ENERO

D.		5	12	19	26	
L.		6	13	20	27	★
M.		7	14	21	28	★
M.	1	8	15	22	29	★
J.	2	9	16	23	30	★
V.	3	10	17	24	31	★
S.	4	11	18	25	★	★

FEBRERO

D.		2	9	16	23	
L.		3	10	17	24	★
M.		4	11	18	25	★
M.		5	12	19	26	★
J.		6	13	20	27	★
V.		7	14	21	28	★
S.	1	8	15	22	★	★

MARZO

D.		2	9	16	23	30
L.		3	10	17	24	31
M.		4	11	18	25	★
M.		5	12	19	26	★
J.		6	13	20	27	★
V.		7	14	21	28	★
S.	1	8	15	22	29	★

ABRIL

D.		6	13	20	27	
L.		7	14	21	28	★
M.	1	8	15	22	29	★
M.	2	9	16	23	30	★
J.	3	10	17	24	★	★
V.	4	11	18	25	★	★
S.	5	12	19	26	★	★

MAYO

D.		4	11	18	25	
L.		5	12	19	26	★
M.		6	13	20	27	★
M.		7	14	21	28	★
J.	1	8	15	22	29	★
V.	2	9	16	23	30	★
S.	3	10	17	24	31	★

JUNIO

D.	1	8	15	22	29	
L.	2	9	16	23	30	★
M.	3	10	17	24	★	★
M.	4	11	18	25	★	★
J.	5	12	19	26	★	★
V.	6	13	20	27	★	★
S.	7	14	21	28	★	★

JULIO

D.		6	13	20	27	
L.		7	14	21	28	★
M.	1	8	15	22	29	★
M.	2	9	16	23	30	★
J.	3	10	17	24	31	★
V.	4	11	18	25	★	★
S.	5	12	19	26	★	★

AGOSTO

D.		3	10	17	24	31
L.		4	11	18	25	★
M.		5	12	19	26	★
M.		6	13	20	27	★
J.		7	14	21	28	★
V.	1	8	15	22	29	★
S.	2	9	16	23	30	★

SETIEMBRE

D.		7	14	21	28	
L.	1	8	15	22	29	★
M.	2	9	16	23	30	★
M.	3	10	17	24	★	★
J.	4	11	18	25	★	★
V.	5	12	19	26	★	★
S.	6	13	20	27	★	★

OCTUBRE

D.		5	12	19	26	
L.		6	13	20	27	★
M.		7	14	21	28	★
M.	1	8	15	22	29	★
J.	2	9	16	23	30	★
V.	3	10	17	24	31	★
S.	4	11	18	25	★	★

NOVIEMBRE

D.		2	9	16	23	30
L.		3	10	17	24	★
M.		4	11	18	25	★
M.		5	12	19	26	★
J.		6	13	20	27	★
V.		7	14	21	28	★
S.	1	8	15	22	29	★

DICIEMBRE

D.		7	14	21	28	
L.	1	8	15	22	29	★
M.	2	9	16	23	30	★
M.	3	10	17	24	31	★
J.	4	11	18	25	★	★
V.	5	12	19	26	★	★
S.	6	13	20	27	★	★

La esclavitud en el Uruguay

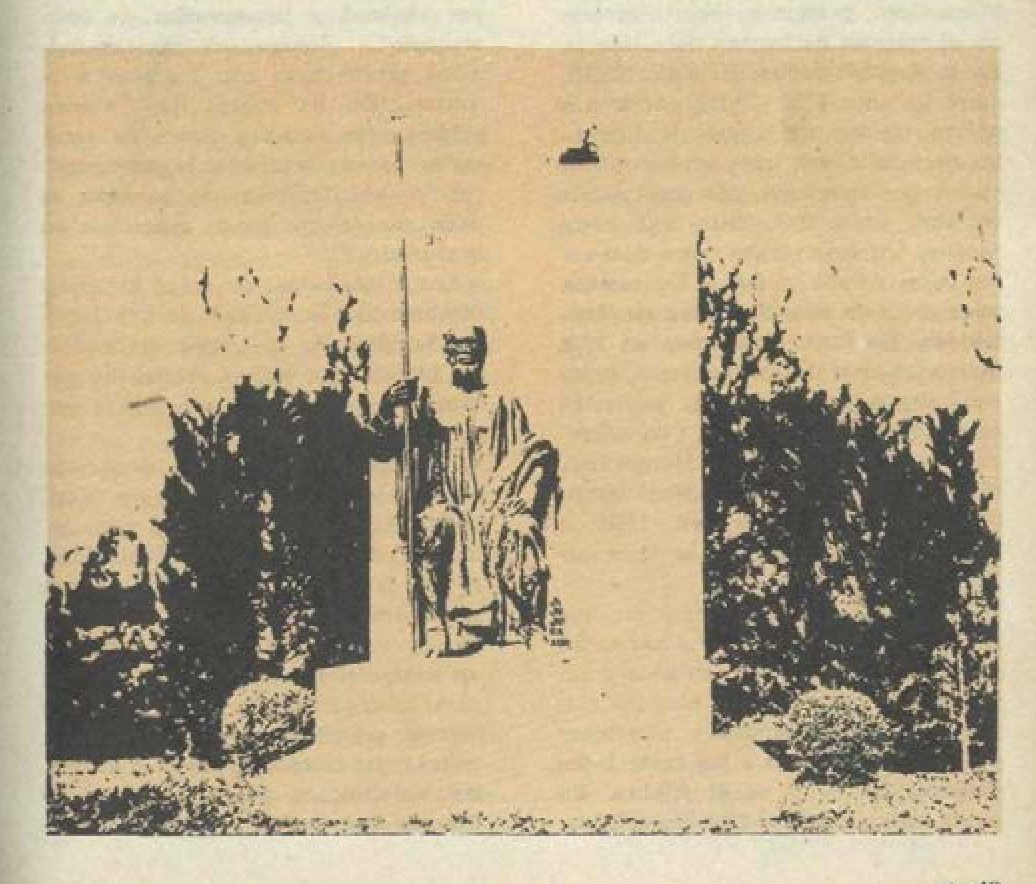
por el Ing. Ponciano S. Torrado

EL TRAFICO NEGRERO EN LAS COLONIAS DE ESPAÑA

Este comercio funcionó bajo sistemas diferentes según las épocas. El régimen de "licencias" aplicado entre los años 1493 y 1595, consistía en un permiso otorgado por el rey, obligándose el traficante al pago de un derecho por *cada* negro que *introdujera en sus* dominios.

El segundo sistema que rigió entre los años 1595 y 1789, se estableció para restringir las licencias por el temor de un predominio de negros sobre blancos. El permiso se concedía a particulares o compañías llamados **"Asentistas"** con quienes la Corona de España celebraba un contrato llamado ASIENTO. El tercer régimen, aplicado después de 1789, se llamó de "libre tráfico" *para evitar el monopolio que estaba* en manos de negreros franceses. Después del tratado de Utrech, ese derecho pasó a los ingleses.

De cualquier manera que fuera el negocio de esclavos redituaba amplias



ganancias estimulando, cada vez más, la llegada de negros al continente hispano americano.

Se atribuye a Fray Bartolomé de las Casas haber influenciado ante las Cortes españolas para que se implantara este sistema denigrante en favor de los indios, cruelmente explotados por los encomenderos españoles. Con el propósito, se decía, **"de aumentar el número de brazos que se dedicarían a la agricultura, al trabajo de minas, y faena de ganados...."** Lo que se impulsaba en defensa del indio se creaba contra otra raza, también indefensa, sojuzgada como lo era la indígena por aquellos que, según la declaratoria de Viena, contrariaban los principios humanos y morales.

EL TRAFICO DE ESCLAVOS EN MONTEVIDEO

El Uruguay no pudo sustraerse a este negocio infame. La trata de negros en la Banda Oriental, igual que en sus hermanas latino americanas, constituyó un excelente negocio para los negreros y, en cierto aspecto, para las arcas del Cabildo. En particular para Montevideo, porque su puerto favorecía el tránsito de buques de ultramar. En la segunda mitad del siglo XVIII, entre los años 1750 y 1810, entraron a puerto, traídos por buques de diferentes nacionalidades, unos veinte mil esclavos que aportaron, por concepto de tributos, unos trescientos mil pesos fuertes. Un negro valía unos doscientos pesos de esa moneda. **En cambio, unos pocos de ellos quedaban en Montevideo.** Un censo practicado en 1778 indicó un total de 1368 esclavos, suma equivalente al 20 % de la población montevideana de entonces. Con el crecimiento y desarrollo de Montevideo, el número de esclavos aumentó considerablemente llegando, en 1790, a 5.000 aproximadamente, más de la mitad de la población total.

Las condiciones sanitarias en que llegaban los pobres infelices hacinados en las bodegas, mal alimentados y sin condiciones higiénicas de ninguna clase, causaban mortandad y afecciones graves que alertaron a las autoridades responsables de la salud pública. En cierta oportunidad, el Cabildo de Montevideo, teniendo en cuenta que el depósito de los negros se hacía dentro del pueblo, procedimiento que estimó **"opuesto a la piadosa mente del Soberano que no vigila en otra cosa que proporcionar a sus vasallos por cuantos medios le dicta su tierno amor, la mayor sanidad y preservarlos de todo contagio"**... dispuso una serie de medidas profilácticas con respecto a la introducción de negros que **"vienen cubiertos de sarna y llenos de otros males capaces de infectar la parroquia"**, por lo cual **"corresponde prevenir el daño general que pueda esparcirse en la ciudad..."**.

Las disposiciones de orden higiénico comprendían la creación de una Junta de Sanidad, la obligación de visitar los buques que hacían tráfico de negros y la permanencia en puerto por un plazo de cuarenta días.

Un episodio que merece destacarse ocurrió en 1787 cuando llegó a Montevideo un barco cargado con estos infelices. El Cabildo de Montevideo, cuenta Isidoro de María, dispuso que se alojaran fuera de la ciudad, disponiendo que, con tal fin, se levantara un barracón con capacidad suficiente para albergarlos. La construcción se levantó próxima al arroyo Miguelete, en un lugar cercano al que ocupan hoy, las instalaciones de la Ancap, en la Rambla Sud América y calle Repúbli-

ca Francesa. **Ocupaba,** dice de María, **una manzana aproximadamente, bajo muro,** ***teniendo en el centro cinco piezas edificadas,*** **dos grandes almacenes, cocina, techo de teja.** Por mucho tiempo, continúa de María, sirvió para depósito *de los pobres negros condenados* a la esclavitud. Vino luego el sitio chico y grande **"de esta plaza, del año 11 al 14 y otro fue su destino, convirtiéndose en ruinas, quedándole el nombre vulgar de CASERIO DE LOS NEGROS".** Allí acudían los señores de entonces a comprar esclavos. Algunos como Lucas Obes negociaban al por mayor, para luego revenderlos.

Así fue el triste comienzo de la esclavitud en estas tierras donde, cincuenta años más tarde, campearía la gallarda figura **"del único campeón de la democracia en el Río de la Plata, el bravo y caballeresco republicano General José Artigas".**

LA DOCTRINA ARTIGUISTA

Lo que sufrieron esos negros sojuzgados, maltratados y vejados inspiró un sentimiento humanitario al Protector de los Pueblos Libres, que plasmó en las Instrucciones del año XIII. Entre ellas las de promover la libertad civil y religiosa y lograr como finalidad de gobierno: la igualdad, la libertad y la seguridad de los ciudadanos. Pero el comercio había tenido su origen y desarrollo mucho antes que esa doctrina. La esclavitud en el Uruguay, *como en las demás colonias,* fue un mal fuertemente arraigado contra el cual era muy difícil luchar.

LA VIDA DE LOS ESCLAVOS EN EL URUGUAY

Dice Horacio Arredondo que la Sociedad en la época del Virreinato, fue esencialmente patriarcal. Se caracterizó, en lo que a esclavitud se refiere, por la forma humana como se trataba al servidor doméstico, contrastando con los terribles castigos que los portugueses del Brasil propinaban a sus *esclavos, igualados a los animales,* al extremo de que el látigo era cosa usual y corriente. Pero eso no era todo. El látigo cedía paso, casi siempre, a *torturas de otra naturaleza como la marcación* con hierro candente o el estaqueado, medios utilizados para intimidarlos.

Entre *los criollos* se consideraba la esclavitud un recurso económico. Como recurso político se la consideraba un instrumento útil para facilitar la colonización de los territorios conquistados llegándose a decir, en alguna oportunidad, que la colonización de América fue posible gracias a su ayuda.

Hemos dicho ya que el esclavo cumplía tareas domésticas. Servía a sus dueños con fidelidad llamándolos "amos", y "amitos" a los hijos de sus dueños. Vivían, acota Arredondo, en un pie de igualdad con la clase asalariada generando, en las casas de larga familia, sentimientos de amistad y de familiaridad, difíciles de encontrar entre los servidores domésticos de hoy.

Por lo general las esclavas domésticas eran muy pulcras en cuanto a higiene personal. **"Las mulatas esclavas son hermosas,** dice Robertson en su obra: La Argentina en los primeros



años de la Revolución, **su vestido es blanco como la nieve, sencillo como sus costumbres y después de proveer a la decencia, es aireado y liviano, de acuerdo con las exigencias del clima. El busto se cubre simplemente con una camisa y los contornos sin ayuda de sostenes, se acusan estando sencillamente la camisa atada a la cintura con una cinta de vivos colores..."**

Los mulatos y negros usaban una especie de "poncho" consistente en una **"pieza de tela rayada en bandas de diferentes colores abierta en el medio, para dejar libre la cabeza que cae sobre los brazos y cubre hasta los puños".**

A los esclavos negros y mulatos como también a los blancos de condición inferior les estaba reservada las tareas de panaderos, pasteleros, bizcocheros, lavanderos, cocineros, o el acarreo de agua, pisar la mazamorra, trabajar la tierra y otros menesteres análogos.

Sus diversiones favoritas — como lo son hoy el fútbol y los deportes — eran las riñas de gallos y las corridas de toros que alcanzaron su apogeo en los años anteriores a la Guerra Grande. Las corridas de toros subsistieron aún después de abolida la esclavitud. Fueron prohibidas definitivamente durante la primera presidencia del señor Batlle y Ordóñez. Las riñas de gallos se siguen practicando en clandestinaje.

Los esclavos menores, llamados **"moleques"**, debían acompañar a sus amas con el mate o con el farol durante las horas de la noche. La educación de los hijos de familia fue, poco a poco, dejada a cargo de las esclavas de mayor edad. Transcurrió así, en esa forma, la vida social en el período colonial.

COSTUMBRES DEL ESCLAVO MONTEVIDEANO

Es interesante recordar, aunque sea de paso, el uso que los esclavos hacían de sus horas libres, si es que las tenían por la comprensión o tolerancia de sus amos. Especialmente las fiestas en honor de sus santos preferidos o los jolgorios a que se entregaban en fechas especiales como el día de Reyes.

Actuaban en forma organizada, reuniéndose en "salas", "sociedades" o "naciones" de acuerdo con el origen o tribu de la que procedían. Cada sala tenía un "Presidente", un "juez de fiestas" lo cual les permitía reunir algunos fondos para la celebración de sus commemoraciones religiosas.

Los negros afincados en el Uruguay no crearon ritos independientes de las prácticas cristianas, ni siquiera intentaron imponer el culto de sus dioses.



Andando el tiempo, el esclavo aprendió a querer al Dios que adoraban los españoles y criollos, mezclando los himnos religiosos de las iglesias con el ritmo y las voces ancestrales del Africa lejana.

El recuerdo de sus aldeas, de su tierra y el dolor que sentían por la libertad perdida, sumados a los nuevos sentimientos religiosos que arraigaban en ellos, juntando temores y resentimientos, se tradujeron en cantos de lánguida nostalgia y en danzas frenéticas, con rasgos de lascivia, donde el tambor proyectaba, en las manifestaciones, el desborde y el ardor de su sangre moza.

La mística de sus tristes se refleja, todavía hoy, en sus canciones espiri-

tuales que tanto contribuyó a divulgar por el mundo la voz dulce y melancólica de Maryam Anderson.

En este juego de ritos y creencias, el negro era dueño de su voluntad. Sus santos preferidos, San Benito y San Baltazar, por ser ellos mismos de raza negra, eran honrados a su manera. Son conocidas sus festividades y las expresiones del ceremonial que cumplían, a veces con la ayuda de sus amas, complacidas en destacar el rol que sus jóvenes siervas habrían de cumplir junto a sus "reales consortes" en esos reinados que apenas duraban un día, terminado el cual volvían al desempeño de su trajinar rutinario.

Rendían culto a sus muertos con un ceremonial, característico de los **"velorios negros"** que supo captar la paleta de Pedro Figari. Tenían **"un juez permanente de muertos"** a cuyo cargo estaba el ritual. Cuando el difunto era miembro de la sociedad lo regaban, como parte de la ceremonia, con su bebida preferida, entonando cánticos alusivos en presencia del "rey y de la reina" de la comunidad a la que pertenecía.

Las relaciones amorosas entre esclavos eran facilitadas a menudo por los dueños, porque de la unión entre siervos, no liberados, obtenían descendencia — vale decir — cosas que tenían valor para ellos como algo que acrecía su riqueza. En honor a la verdad, salvo casos excepcionales, el esclavo nacido en las casas patricias era estimado. Su venta era poco frecuente y resistida por las familias montevideanas de la época colonial.

ABOLICION DE LA ESCLAVITUD

Es largo el proceso que culminó con la abolición de la esclavitud en el Uruguay. No podemos hacer, dentro de los límites de este artículo, ni siquiera una breve síntesis de las gestiones que se cumplieron desde que Artigas dictó las célebres Instrucciones del año XIII, hasta 1851, en que fue concertada la paz que puso fin a la Guerra Grande **"SIN VENCIDOS NI VENCEDORES"**. Con el licenciamiento de los ejércitos rivales se afianzó definitivamente el concepto abolicionista que culminó exitosamente en 1853 y para siempre.

Los conceptos fundamentales que primaron en nuestros Constituyentes establecían: **"Para evitar la monstruosa inconsecuencia que resultaría que en los mismos pueblos en que se proclama y sostienen los derechos del hombre continuasen sujetos a la bárbara condición de siervos, los hijos de éstos se declara: SERAN LIBRES SIN EXCEPCION DE ORIGEN LOS QUE NACIERON EN LA PROVINCIA DESDE ESA FECHA EN ADELANTE QUEDANDO PROHIBIDO EL TRAFICO DE ESCLAVOS DE PAIS EXTRANJERO".** (Florida, 7 de setiembre de 1825.)

Esta cláusula como se ve, no era general pues la limitaba a los nacidos en la provincia prohibiéndose el tráfico de esclavos provenientes de "país extranjero".

Esta limitación quedó confirmada con una resolución dictada en febrero de 1830 por la cual se reglamentaba la venta de esclavos. Se establecía entre otras cosas que **"ningún amo será obligado a vender sus esclavos sin justa causa"**. Existiendo la causa, la venta no podía **"verificarse en más precio que el que hubiese costado al actual poseedor"**. En todos los casos, y

aun para los exceptuados, su precio no podía superar de **"trescientos pesos plata"**.

En diciembre de 1842, siendo Presidente Rivera, se dispone: "**atento a** que desde 1814 no debieron" **reputarse esclavos los nacidos en el territorio de la República** "ni que podían introducirse esclavos desde julio de 1830, lo siguiente: **art. 1) Desde la promulgación de la presente resolución no haya esclavos en todo el territorio de la República. Art. 2) El gobierno destinará los varones útiles que han sido esclavos"**.

El 26 de octubre de 1846 se dicta en el Miguelete, por los hombres que respondían al general Oribe, una ley por la cual se establecía en su art. 1) lo siguiente: **"Queda abolida para siempre la esclavitud en la República". Y** en el art. 2) se establece que, desde la promulgación de esa ley **"entran al goce de su libertad todos aquellos esclavos que no hayan sido emancipados de derecho..., etc."**. Esta misma ley establecía que el valor de los esclavos **"es deuda de la nación"** correspondiendo a sus dueños **"una justa compensación según ley"**.

En la forma que hemos descrito, los dos gobiernos que se disputaban la administración del país, Fructuoso Rivera y Manuel Oribe, dieron forma a las leyes abolicionistas que sólo tuvieron aplicación definitiva, como ya lo adelantáramos, al licenciarse los ejércitos beligerantes y se aboliera, también, en el Brasil en 1853, pocos años después de la Proclama de Lincoln.

Se cerró de esta manera uno de los capítulos más amargos de nuestra historia. Se eliminó para siempre el privilegio que una parte de la humanidad ejercía sobre el resto bajo el precepto de que unos pocos habían nacido para mandar y otros para obedecer. Resabio de la forma más regresiva del derecho de propiedad; **LA PROPIEDAD DE LOS ESCLAVOS.**



EL ROL DE LOS ESCLAVOS EN LA GESTA EMANCIPADORA

Cuando ocurre la sublevación patriota que siguió al Grito de Asencio, todo el pueblo nativo se puso bajo las órdenes de los caudillos que surgían en cada lugar. Las primeras huestes patriotas agruparon bajo la bandera de resistencia y rebeldía contra el yugo español, tanto a blancos y gauchos, como a indios y mulatos. Entre ellos se contaron, en gran número, los negros esclavos y libertos, decididos a luchar por la Patria.

Ejemplo viril de la raza sojuzgada que se mantuvo aferrada a sus ansias de libertad y fiel a sus conductores. Virtudes que brillaron con máximo esplendor en esa expresión de rebeldía

que se llamó el Exodo del pueblo oriental.

El ansia de libertad que alentaban los patriotas negros, cuyas características más salientes fueron la LEALTAD y la FIDELIDAD a sus jefes, justificó que Artigas recurriera a ellos para reforzar el ejército patriota con el célebre BATALLON DE LIBERTOS que sirvió en toda la Gesta de la Emancipación y hasta después de la Guerra Grande.

Esta decisión tuvo, como contra partida, un primer paso hacia la abolición de la esclavitud. El gobierno de entonces dispuso que los patriotas que poseyeran esclavos los aportaran a la causa de la revolución, en proporción al número que tuvieran. La tarea fue llevada a la práctica por Barreiro, a la sazón, Gobernador de Montevideo. **"Tenemos ya más de doscientos acuartelados en la Ciudadela,** decía Barreiro en carta dirigida el 25 de agosto de 1816, al ciudadano Regidor don Joaquín Suárez, **"de tres se han tomado uno; de cuatro, dos; de cinco, tres; de siete, cuatro: ...nunca dejándoles más de tres...** A los que tenían dos no se les tomaba ninguno porque **"los hortelanos no pueden estar sin menos...".**

Cuando llega la ocupación portuguesa, Lecor, para atraerse los esclavos dispuso que **"los que estuvieran armados, sin ocupación alguna, que se pasen al ejército portugués o a cualquiera de sus destacamentos, gozarán su libertad en el mismo día..."**

Muy pocos acudieron al llamado. Si lo hicieron no fue por propia decisión sino más bien por defección de la oficialidad que los mandaba, como en el caso de su Coronel Rufino Bauzá que entró en tratos con el mando lusitano para retirarse a Buenos Aires.

En 1825, cuando la Cruzada Libertadora trajo el signo de LIBERTAD O MUERTE, los esclavos negros dan nuevas pruebas de adhesión a la Patria.

En carta que un grupo de ellos dirigió al General Lavalleja el 12 de diciembre de 1825, decían: **"comprometidos nosotros todos los del color bajo a tomar armas para defender nuestra patria y derramar ambos la última gota de sangre para libertar nuestro país del tirano portugués,** con el **mayor silencio y secreto se ponen los de color para defender al Pabellón de nuestra patria..." y así suplicamos a V. E. sea servirnos mandarnos un guiador por el cual podremos ser dirigidos a la gran empresa...".** La carta terminaba diciendo: **"todos comprometidos bajo el juramento que han de derramar su última gota de sangre y hacer los mayores esfuerzos para libertar la patria y morir descuartizados".**

Estos documentos prueban que muchos esclavos se enrolaron voluntariamente. Dieron, junto a gauchos y a indios, fuerza y bizarría al ejército patriota. Como dice Belloni en su grupo escultórico EL ENTREVERO ubicado en 18 de Julio y Agraciada: **"Lo que somos a ellos lo debemos. Lucharon y murieron para que la libertad no muriera nunca en el Uruguay".**

Muchas veces las autoridades premiaban su arrojo y sus méritos de guerra dándoles la libertad que ansiaban. Pero otras tantas la buena intención no llegaba a los hechos como no llegaron a ser realidad los principios de igualdad inspirados en razones de justicia histórica.

"Hemos peleado ayer para ser libres. Preciso es también que pensemos en ser felices, y que de esta felicidad sean partícipes todos los hombres, de todas las clases y de todas las condiciones".

Clamor que cayó casi siempre en el vacío por la indiferencia que mantenían los encargados de imponer la ley y la Constitución, ante la defensa que la prensa de Montevideo hacía a favor

de los esclavos integrantes del Batallón de Libertos. Muchos de ellos, con sus honrosas cicatrices de guerra, salían de los cuarteles para caer de nuevo bajo las garras de sus dueños, no obstante las promesas y los compromisos del Estado para intervenir en su rescate.

ANSINA, SIMBOLO DE LEALTAD Y FIDELIDAD

De todos los ejemplos que se mencionan para resaltar la fidelidad del esclavo hacia su amo, ninguno es tan patético ni merece tanto reconocimiento como el demostrado por el negro Ansina hacia el Jefe de los Orientales. Porque Ansina simboliza la lealtad por encima de todo. Cuando todo se había perdido. Cuando la gloria, el triunfo, el éxito de la gesta apasionada cedía ante la traición para dar paso al infortunio que significaba renunciar a la patria y obtener, en cambio miseria y olvido, el fiel servidor no vaciló en correr su misma suerte. Ansina sabía que todo lo que aún quedaba en poder del caudillo, en gesto de reconocimiento, sería enviado a sus amigos prisioneros en la Isla das cobras como nuevo incentivo para mantener viva la llama de lucha y coraje. Sentimientos necesarios para que otros, con más suerte, lograran la libertad que tanto deseó para su pueblo.

Abandonado de todos, triste y fugitivo, Artigas elige como compañeros a unos pocos soldados entre los que Ansina había de ser el único acompañante, el único que tendría el privilegio de compartir su soledad y sus recuerdos de gloria.

A la gloria llegó también su fiel sirviente. A la gloria alcanzó este esclavo que se elevó por encima de su humilde condición. La Patria entera reconoció su gesto, dándole un lugar en el Panteón Nacional para que el jefe glorioso y su fiel servidor sigan juntos en la eternidad, como juntos vivieron en el ostracismo.



La Patria ha reconocido este mérito de un humilde negro, nacido esclavo pero liberto por decisión del ilustre Oriental.

Como dijera una destacada historiadora compatriota su origen se pierde **"en la noche sin luz ni esperanza de la esclavitud. Tal vez era hijo de una pobre negra tan sin nombre como él. Una cosa ANSINA que creció en un rincón abandonado y por eso lo llamaron así: Ansina...".**

En realidad Ansina fue un predestinado. Porque habiendo nacido en un medio miserable, en el más alejado de los límites de humildad y de pobreza, mereció el honor de compartir, por lealtad y fidelidad abnegada, la gloria que la Patria entera otorgó al Precursor de la Nacionalidad Oriental. Bien está que el pueblo rinda en el

granito y en el bronce, modelado por Belloni, este homenaje al Ansina esclavo y liberto. La historia quiere reivindicar al esclavo para glorificarlo en su nombre. Decimos eso porque se ha planteado la duda de si Manuel Antonio Ledesma o Joaquín Lenzina, fue realmente Ansina. Este vocablo era sólo un apodo recogido en la inscripción de su monumento en la Plaza Artigas. ¿Fueron Ledesma y Ansina dos servidores fieles. Uno, Ledesma, llamado **"el último soldado artiguista"** y otro Ansina, en quien la historia y el pueblo todo reconocen como simbolo de lealtad y fidelidad a su Fundador?

Sea cual fuere la verdad histórica, en la intención y en los hechos la Patria ha levantado este monumento reconociendo en el apodo, el mérito que la gloria reserva a quienes merecen bien de la Patria. Es por eso que, en este reconocimiento, no debemos ver solamente un alcance individualista. Debemos ver algo más. Debemos ver en este negro ilustre, el germen, modelo o raiz de lo que ha sido la raza negra en el Uruguay, de los sentimientos que la impulsaron, de sus nostalgias, de sus luchas y de sus sufrimientos como raza sojuzgada.

El negro de hoy, heredero directo de esa raza, debe sobreponerse al prejuicio histórico sabiendo que sobre él gravita también el peso de la gloria que iluminó la frente de Ansina. De Ansina y de todos esos fieles compañeros de Artigas que formaron en la legión de gauchos, de indios y de libertos en que se apoyó para darnos la patria, único motivo de su gloriosa existencia.

¡Después de nosotros, el diluvio! *Frase de Madame de Pompadour, barruntando en el horizonte monárquico la nube precursora de la tormenta revolucionaria, según unos, o para disipar el abatimiento del rey después de la desgraciada batalla de Rossbach, según otros; se le atribuyó a Luis XV, tal vez por suponer que el rey, más penetrado en la situación de su reino, podía acertar en tan acertado como cínico juicio su opinión acerca del presente y del porvenir de Francia. En realidad esta frase viene a ser una glosa de una antigua frase griega, mencionada por Eurípides, Terencio, Dion Csio y Suetonio, que dice: "¡Después de mi muerte que mezclen la tierra y el fuego!", y los romanos decían como proverbio: "Arda el mundo cuando yo muera". Claro que la casquivana marquesa no debía tener unos conocimientos tan sólidos para permitirle esta glosa, y la frase, en sus labios, debió florecer por generación espontánea merced a la nunca bien celebrada intuición femenina.*

Tomar las de Villadiego. — *Ya en la Celestina se encuentra la frase "tomar calzas de Villadiego". Quevedo en "La Visita de los Chistes", refiere que se encontraron Villadiego y Vargas y aquél dijo a éste: "Señor Vargas, pues vuesa merced lo averigua todo, hágame merced de averiguar quien fueron las de Villadiego, que en tantos años no he podido saber", y Vargas le deja en la misma ignorancia en que estaba. Hartzenbuch, en el prólogo que puso a la obra de Bastús, "La filosofía de las naciones" dice que quizá en su origen la frase sería: "tomar calzas de villariego", esto es, "tomar calzas de andarín", y que quizá los andarines, para moverse más libremente, no llevarían calzas, sino zaragüelles u otra vestimenta de muslos y piernas, que no se los sujetasen como las calzas. (Hay muchas explicaciones más, pero ninguna convincente). Lo seguro, desde luego, es que la frase se emplea para indicar una huida rápida y veloz, a pie, a caballo, en automóvil, en avión o como sea.*

19418



Elimine preocupaciones. Asegure su tranquilidad con una Póliza que ampare — de depósito a depósito — el transporte **Marítimo, Aéreo** y **Terrestre** de sus mercaderías, contra todo riesgo.

CONSULTE A SECCION MARITIMA — TELEF. 8 01 17

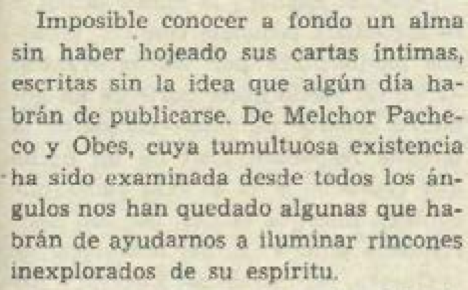
DEL

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

Melchor Pacheco y Obes, íntimo

por M. FERDINAND PONTAC





Imposible conocer a fondo un alma sin haber hojeado sus cartas íntimas, escritas sin la idea que algún día habrán de publicarse. De Melchor Pacheco y Obes, cuya tumultuosa existencia ha sido examinada desde todos los ángulos nos han quedado algunas que habrán de ayudarnos a iluminar rincones inexplorados de su espíritu.

Cuando desde Praia de San Cristóbal escribía al doctor Fermín Ferreira en los últimos días de 1844, recién comenzaba su destierro. Disculpa la ausencia de sus noticias constándole que sus sagradas obligaciones al frente de la Sanidad de la Defensa, no le permiten momentos de ocio.

Siente, por su parte, la necesidad de compartir con él las primeras impresiones recibidas al término del viaje, volcar en su alma hermana las emociones de esa hora sombría.

Hace un siglo fue más copiosa esta clase de epístolas. Cuanto más difíciles las comunicaciones, más interminables y frecuentes las cartas en que el fuego que las animaba eran los propios sentimientos. El telégrafo y el automático han escamoteado el encanto de las correspondencias íntimas, que ya casi no se escriben en esta época en que las visitas suelen cumplirse por teléfono.

Melchor Pacheco aprovechó sus exilios para transparentarse en las páginas a los suyos, de los que hizo su mundo interior, y para los que no podía engalanar su pensamiento, forjar su estilo. Puede aplicarse a ellas el elogio que tejió Gastón Boisiser a las cartas íntimas de Cicerón: — "Tienen un tono tan natural, tan fácil y sencillo, que no es posible sospechar en ellas adorno ni artificio".

Fermín Ferreira y Melchor Pacheco habían vivido horas felices en esa bahía de Río de Janeiro a la que llegaba el último con tan distinto ánimo de aquel en que su tío Lucas Obes lo arrancara al celo maternal para acercarlo al trópico. Obes unión a los dos muchachos en una amistad que sería indestructible a través de los años. Mucho se rumoreaba de la paternal ternura de Obes por Fermín, nacido en Bahía. Fue él quien dirigió sus estudios, lo hizo médico en Buenos Aires, y de su fama creciente llegó a hacerse eco antes de su muerte tan dolorosa.

Ahora renueva Melchor sus emociones tan lejanas: —"¿Te acuerdas cuando entramos en esta Bahía? Las casas blancas y apiñadas, con sus techos rosados, con su multitud de puertas y ventanas de mil colores, nos parecían nacimientos; el nacimiento era para nosotros un juego, y es uno de los más grandes actos de la Redención".

Tenían apenas trece años cuando el año 22 surcaron el océano en el "General Lecor". En el mismo rincón del puerto donde entonces habíase detenido el barco, anclaba veinte años más tarde el "D'Assas" conduciendo a Pacheco y Obes al destierro. Le golpea la memoria: —"Sobre la cubierta del "D'Assas" te recordaré mucho mi querido Fermín, así como a Antoñita, a nuestros padres y malogrado Máximo; yo veía desde ella el lugar donde el que nos hizo hermanos y tanto gozaba en las delicias de la familia, cerró los ojos bajo el peso de la proscripción, en medio al abandono, y sin que una voz amiga le dijese el postrimer Adiós!" Lo conmueve el recuerdo.

En 1836 había muerto el doctor Lucas Obes, de fiebre amarilla, en Nitheroy, exilado como él, lejos de su tierra oriental en la que perdiera a Máximo, su único hijo legítimo, a manos de la indiada que ultimó a Bernabé. En él se había cebado a su turno la desconfianza de los patriotas que no olvidaban sus anteriores y cercanas vinculaciones con el Imperio. Se le creyó un abrasilerado, un espía, cuando en 1826, poco después de la cruzada de Lavalleja, había corrido a ofrecer su sangre a la patria, mientras su cuñado el doctor Nicolás Herrera, gozaba de la privanza de Lecor y temblaba por sus "vaquitas" en peligro ante las derrotas de Sarandí y Rincón...

Conoce ahora Melchor todo el dolor de la proscripción, mientras siente una resignación orgullosa y altiva por haber salvado el honor del país.

Al episodio por el que abandonó el Ministerio y provocó su extrañamiento, se refiere en la carta a Fermín Ferreira: —"Respecto del incidente con los brasileros que precipité la lucha, en esa había amigo míos que aún no veían claro; tal vez tachaban a mi indignación de demasiada susceptibilidad, tal vez creían que podría disfrazarse la vergüenza de la Patria".

Se conoce el incidente: bajo la presión de la escuadra había exigido el Brasil la devolución de un desertor. Pacheco la negó, pero el Presidente Suárez, sin conocimiento de aquél contemporizó con el Imperio, ordenando a su Ministro de la Guerra la entrega del requerido.

Desacató Pacheco la nueva orden y su inmediata renuncia contuvo términos inadmisibles por los agravantes: —"Yo no puedo hacer parte de un gobierno cobarde no quiero compartir la terrible responsabilidad de un hecho que repruebo y es el más sucio que conocen nuestros anales; por eso hago renuncia ante V. E. del Ministerio de la Guerra, del mando del Ejército y del empleo de coronel graduado".

Aceptada en el acto la dimisión, y ante la supuesta amenaza de un complot militar para sostener a Pacheco, el gobierno lo desterró a Janeyro junto con su hermano Manuel y el Coronel Estivao.

Se fue en el último extremo de la pobreza, dueño tan sólo de unas pocas onzas de oro que le facilitó su amigo *don Pedro Zumarán.*

No sólo pobre sino deprimido desde la reciente muerte de su madre, cuyo parecido con Melchor era singular. Cuando veinte años antes doña Dionisia Obes embarcó para Buenos Aires, anotáronse estos datos personales en su pasaporte: "estatura baja, cuerpo delgado, color blanco, ojos azules, cabello castaño". De ella había tomado

Melchor la carnadura, heredando la riqueza capilar de su padre, de quien dijo Brito del Pino que era "el hombre más peludo que había conocido".

Impresionaba esa característica del Preboste de la Hermandad, quien según Francisco Bauzá que escribió tantas *páginas con testimonios de su* padre don Rufino, "recibía desnudo y en una habitación contigua a la caballeriza, a las personas que iban a verlo a su casa".

De su padre sacó Melchor la impetuosa energía, las reacciones violentas, las rarezas de su carácter que no llegaron nunca hasta las estridencias. En la preparación de la Defensa desde la Comandancia militar de Soriano, su ruda acción recuerda a don Jorge, impulso siempre tendido contra la indiada, cuya pista seguía hasta darle caza con la ayuda de un escuadrón de perros rastreadores; contra el matrero, al cual pudo alguna vez enchalecar a falta de cárceles que aseguraran al detenido hasta su remisión a la Capital; contra los contrabandistas, a los que persiguió con éxito, o sin él, como cuando el objeto de su persecución era Artigas antes de ser blandengue. Utilizando recuerdos de su abuelo pone Acevedo Díaz en sus labios palabras que encarecen las virtudes de hombre de campo del que sería más tarde Jefe de los Orientales: —"Echado hacia adelante en la montura, al trote firme, ha visto cien veces amanecer. Quince años hace vi un día detrás de él ponerse el sol, y siendo yo un jinete duro, me detuve y mandé acampar...

Pues le tuve encima a media noche, y de él me salvó la sombra, hasta que me enseñó el rumbo el lucero del alba". Frente a la acción violenta y firme de la ruda época en que actuó desde la adolescencia en que se presentó a Julián Laguna, del Regimiento de Entre Ríos, Yí y Negro, convirtiéndose desde entonces en el secretario de la Cruzada, hasta el instante de iniciar su última y voluntaria expatriación a Buenos Aires, la vida de Melchor Pacheco y Obes fue una permanente y áspera lucha en el campo político, militar y diplomático de la República. En su inteligencia predomina un rasgo *esencial: la plasticidad, que le permitía* conformar sus actitudes con las circunstancias en que actuaba. Fue hombre de salón en Montevideo, y conductor de tropas en campaña. Periodista de combate dentro de la ciudad sitiada. Poeta romántico de la más depurada sensibilidad. Exaltado orador en las arengas y autor de íntimas epístolas en las que predomina la ternura.

Se muestra un criollo auténtico en nuestra tierra, pero eso no le traba su actividad en París, para ocupar posición militante en la prensa donde sus sueltos terminan a menudo en duelo, en la tribuna, donde convence y conmueve, en los estrados judiciales, en las tertulias literarias, en las cancillerías. Militar y civil, sabía trocar la pluma por la espada, y en horas de desgracia y miseria consagrarse a las más diversas y encontradas tareas en un desgraciado intento de industrial fabrica vinagre en las penurias del Janeyro; cuando abandona el Ministerio, sin dejar su uniforme acarrea ladrillos en las horas de sol, mientras por la noche traduce con Mármol y Echeverría las estrofas de Byron. Lo destaca-



ble es que en cada una de esas posiciones impuestas por su genio cambiante, aparece siempre en actitud radical este hombre de posiciones extremas. El lo dijo en la sencillez de esta corta frase: —"Yo no amo ni odio a medias". En eso, Pacheco, tiene algún parecido con Artigas.

Frente a ese aspecto tumultuario nos descubren sus cartas íntimas el otro lado tierno y sensible de su alma generosa. Las que escribió a su muy querida hermana Narcisa, llegadas a nuestras manos por atención del profesor Pivel Devoto, quien las obtuvo de un familiar del héroe, el señor Miquelerena, son sencillas cartas deliciosas, en las que mezcla sus impresiones con recuerdos gratos a su alma en esos días nostalgiosa y melancólica. Nos recuerdan la tierna amistad de Renán con su adorable hermana Enriqueta, ofreciendo la intimidad de ese hombre que para Rodó fue "quizá la figura más genial y fascinadora de nuestra historia". Desposada con Benito Chain (1) Narcisa sufría dificultades mientras esperaba el nuevo hijo que Melchor desde el Janeyro reclama para el padrinazgo. No pudiendo asistir a la ceremonia, recuerda que Manuel Herrera y Obes posee una firma suya en blanco, y en ese papel podría establecerse su deseo que su hermano Manuel lo represente en el sacramento del bautismo.

Su pobreza en el Janeyro confina con la miseria. Es una pobreza digna, distante de la de Rosas en Southampton, voceada sin rubor como para que escale los muros del palacio de Urquiza y empuje al vencedor de Caseros a una subvención anual a la que Rosas no renuncia.

Compárese esta actitud del tirano de Palermo con esta que atañe a nuestro héroe (de cuyo fallecimiento en Buenos Aires cumplióse ayer el siglo; al general Gonzalves da Silva que, le brinda espontánea y amplia ayuda, se la rechaza, reconocido, Melchor Pacheco, como antes rechazada la misión diplomática que le ofreció Suárez y la pensión que le fijó para vivir con decoro en el destierro, ofreciéndose en cambio a da Silva para trabajar en su establecimiento. —"Yo podría acarrear ganado para alguna charqueada o estancia".



No hubiera sido ésta la primera ocasión que lo hacía. Lo habían visto los campos orientales el año 34, cumpliendo personalmente con su tropa de carretas, el tráfico de los productos agropecuarios del país. No le permitía su idiosincasia integrarse a la ociosidad contemplativa; el año 35 acompañó al coronel Pirán, su compañero de Ituzaingó en la medición de las estancias de Tejera y Ruiz Díaz.

Diez años después en Río, conoce a fondo la penuria económica. De esa época es la epístola a Narcisa en la que su inquietud no corresponde a su propia situación penosa: —"Aún no ha

(1) Una hija del matrimonio Chaim-Pacheco, casó con el doctor Gonzalo Ramírez. Por esta rama el doctor Juan Andrés Ramírez es nieto de Narcisa Pacheco y Obes.

venido la persona que debe dár su dinero y nada te mando ahora cuando debes estar tan necesitada". Recuerda de pronto que "Fermín debe tener mis ajustes que ha mucho tiempo le encargué negociar con *Lafone. Véndelos*, pues me dicen hoy valen algo, mien-



tras de aquí pueda socorrerte de otro modo".

Por el propio desamparo de la hora, no puede menos de conmover esta fraternidad. Y no es sólo el generoso impulso en cuanto a las cuestiones materiales. Vela sin un descanso por los que quiere. Pide noticias sobre el hijo de *su primer matrimonio con Antonia* Texera: —"Dale un abrazo a Máximo en mi nombre: será el último que recibirá de su padre si no se enmienda". No tenemos muchas noticias de este hijo de Pacheco muerto en Buenos Aires a principios de siglo. No lo abandona la idea fija del bienestar y la salud de sus hermanas: — Conoce la gravedad de Irene: —"Que ésto me tiene disgustado e intranquilo no necesito decírtelo: la quiero mucho, y en los días aciagos no es extraño el vernos heridos en los objetos que más amamos. El destino suele entonces, como los más hábiles guerreros de otros tiempos, encontrar bien la juntura de la coraza".

Pocas alegrías estimulan el ánimo en la triste época de su destierro. Un día, por fin, grita a Craim su gozo por las noticias que le envía sobre Montevideo: "El vestuario que me anuncias para el *Ejido, y la carne fresca que ha tenido* algunos días, casi me ha hecho zapatear de contento, pues las necesidades de mis valientes compañeros están siempre sobre mi corazón". Poco antes habíase alarmado "por una carta de Vásquez a Magariños, en que decía terminantemente que si el Brasil no se pronunciaba todo estaba perdido, concluyendo y en fin, por allá nos veremos". Lo aterraban las dudas de Santiago Vásquez: —"porque tú sabes que yo temo más a la cobardía de ciertos hombres, que a Rosas".

Decepcionado por el incidente con Ramón de Cáceres, embarcóse para Buenos Aires en mayo del 54, acompañado de su familia y un solo amigo, el coronel Fco. Tajes, quien en abril 27 del 55 le escribió a la estancia "Los álamos" interesándose por su salud. En enero de ese año Pacheco y Obes había firmado una de sus últimas cartas, dirigida a su cuñado Benito Chaim. A pesar de su situación esas líneas no solicitan, ofrecen: —"Me he creado un refugio del otro lado del Paraná y allí nos tienes con mi Matilde, con Manuel y su familia, tranquilos y contentos. Tenemos una casa cómoda y todos mis deseos se llenarían si tú vinieses a pasar con nosotros un par de años. Mi techo es y debe ser el tuyo...".

¡Un par de años! Tres meses de vida le restaban a Melchor Pacheco y Obes, cuando desde su refugio de "Los álamos", su corazón, formulaba esa última invitación generosa...

La quinta del Buen Retiro



por José Mª Fernández Saldaña

Cuando en 1870, doña María Pereira de Buschental presentó ante el Tribunal de Pruebas de la Ciudad de Londres el testamento de su marido José Buschental, a fin de que la corporación autorizara legal y debidamente el documento privado, la Quinta del Buen Retiro que se incluía en el inventario estaba avaluada en doscientos veintinueve mil pesos fuertes y en sesenta mil el molino mecánico inmediato, ubicado en una esquina del mismo predio.

Esa quinta del Buen Retiro fue el casco primitivo de nuestro magnífico paseo del Prado — el Prado Oriental de antes — ampliado después y varias veces doblado en extensión merced a sucesivas anexiones y compras efectuadas a una y otra margen del arroyo Miguelete que lo atraviesa.

Antes de incorporarse al dominio de la ciudad la Quinta del Buen Retiro hubo un larguísimo litigio, que llegó a ser clásico entre la Municipalidad y un señor argentino, don Adolfo del Campo, que alegaba derechos sobre la posesión que perteneciera a Buschental, "breve condado de setenta hectáreas", según palabras de uno de mis colegas del Instituto.

Los gustos refinados del castellano del Buen Retiro y su fortuna de banquero de conciencia un poco elástica, permitieron que la residencia encerrara comodidades, lujos y exotismos desconocidos hasta entonces en el Río de la Plata.

Arboles extranjeros que luego llamarán la atención de nuestro sabio botánico don José Arechavaleta, a quien cupo la tarea de clasificarlos científicamente; flores raras en los canteros, animales peregrinos en las dehesas, pescados excepcionales en los estanques.

Por algunos años el matrimonio disfrutó la quinta, viendo cómo crecían las plantas y cómo prosperaban bajo un sol nuevo especies nacidas en tierras tan distantes.

Fueron los años del mayor auge financiero de Buschental, banquero de la Confederación, acreedor de todos los gobiernos, elemento obligado en todos los empréstitos y en todos los negocios, hombre de grandes empresas.

Fueron de igual modo los años de la armonía conyugal y de las grandes fiestas sociales.

Más adelante la prosperidad financiera tuvo su merma — dentro de lo

relativo, desde luego — y el panorama íntimo se modificó poco a poco, apartándose la pareja a título de viajes y llegando hasta afirmarse que había pactada una tácita y amigable separación.

Separados o no el clima moral de los esposos no era el mismo.

En Montevideo nadie ignoraba la ligazón del banquero alsaciano con una hermosa viuda uruguaya de conocida familia y aventajada posición social.

Orfilia, "la del cuerpo de culebra", tuvo casa puesta dentro de la misma Quinta del *magnate*, habitando la graciosa casita de altos del Camino Castro, que todavía se conserva más o menos igual que entonces, y sirve de *sede al club deportivo Stockolmo.*

La señora legítima vivía en Europa.

No se me oculta que al referir estas cosas que humanizan — nada más — a Buschental, certificando que en eso también era un hombre, he de chocar con el concepto artificioso y convencional que una porción de lectores míos tienen formado del señor del Miguelete.

Buschental suele configurar, en efecto, — aparte la faz de financista y banquero, — algo así como una encarnación viva de aristocracia impecable, por supuesto que vestido de blanco de pies a cabeza, según la moda que trajo de Río de Janeiro, vagando por un jardín encantado o presidiendo una reunión social exquisita.

En *cambio,* lo *mismo* que Buschental mantenía el tren lujoso de su amiga, reunía los domingos en el chalet de la orilla del arroyo una rueda de *contertulios, ni* pobres *ni tímidos,* tan aficionados como el banquero anfitrión a tirarle la oreja a San Jorge.

María Benedicta Delfina Nicasia Pereira, era hija de los barones de Sorocaba, rama bastarda de Pedro I del Brasil y de la famosa favorita doña Domitila. Había contraído enlace con Buschental en Río de Janeiro el 19 de agosto de 1830, en la capilla privada de la familia, aportando al matrimonio sesenta mil pesos a título de arras y doscientos veinticuatro mil en inmuebles en el Imperio.

Brasileña de sangre imperial con tantos nombres como una princesa, se convirtió luego en una española republicana.

España, primer campo de actividades de su marido, tornóse su campo y allí actuó decidida, con el simple nombre de María Buschental.

Así la llamaban el general Prim, Castelar, López de Ayala, Ruiz Zorrilla, cuando luchaban contra isabelinos, *carlistas o alfonsinos.*

"A María Buschental, Pierre", dice sencillamente la dedicatoria que luce en "El final de Norma", edición de 1866, que fue de su biblioteca y hoy figura en la mía.

Buschental, llegado a Montevideo por vez primera en 1849, falleció en el Hotel Clarendon, de Londres, el 25 de noviembre de 1870, a los 68 años.

María estaba en Madrid cuando el banquero cayó enfermo, pero tuvo tiempo de llegar, apresuradamente, y encontrarlo todavía con vida.

La fortuna de Buschental estaba constituida por algo más de doscientos mil pesos libres, pues aunque el caudal inventariado pasaba del medio millón, en los últimos tiempos las hipotecas y las deudas se habían alzado aproximadamente a trescientos mil pesos.

Figuraban entre los bienes la estancia de San Javier, en Paysandú y la fábrica de conserva de carne "La Trinidad", sobre el río San José. Además de los citados al principio, la quinta del Miguelete y el molino donde hoy está el cuartel del Prado.

En el testamento abierto otorgado en nuestra capital ante el escribano Fran-

cisco Araúcho el 24 de marzo de 1869, doña María era declarada heredera universal, según el párrafo cuarto del documento original que copio:

"...Y usando también de las facultades que me competen, instituyo y nombro por mi única heredera universal de todos mis bienes, derechos y acciones y futuras sucesiones a dicha Excma. Señora Doña María Pereira de Buschental, mediante a que no tengo herederos necesarios ni ascendientes ni descendientes y este nombramiento de heredero lo hago no sólo en consideración a que es mi legítima consorte y a los sentimientos de amor y cariño que le he debido durante mi matrimonio de este estado y parentesco como a persona particular que ninguna relación hubiera tenido conmigo, en premio de los muchos beneficios que de ella he recibido, sacrificios que por mí ha hecho y trabajos que ha prestado en defensa de mi honra y mis bienes, de modo que aun cuando no fuera, como es, mi legítima consorte, la instituiría por mi heredera universal como la instituyo".

Palabras de pleito homenaje y de reparación que el marido tal vez tuvo por indispensables más para satisfacción dada al mundo que para satisfacción de la esposa.

¡Se había hablado tanto de su pasión por Orfilia!

Un hombre discierne lo mal en la moda, en lo pretendido innovador, en lo que los otros escriben o hacen, etc., y lo explica en la época en que aquéllo predomina o seduce. Hacerlo entonces es dificilísimo (dificultad de perspicacia y dificultad de valor). Y ese hombre pasará por incomprensivo; y encontrará indiferencia: con más o menos desprecio o antipatía; pero sobre todo, indiferencia.

Su acción personal, por otra parte, no será probablemente de mucho provecho. No anticipará ni facilitará muy sensiblemente el trabajo correctivo y reductor que ha de hacerse después, por sí mismo, con el tiempo. VAZ FERREIRA.

El deseo y la felicidad no pueden vivir juntos. No puede depender de ti el ser rico; pero sí lo puede el ser feliz; las riquezas no son siempre bienes, y lo que es peor aun, son de corta duración, al paso que la felicidad que da la virtud es eterna. EPICTETO.

¿En qué consiste que la caridad deba llevar el sello de Jesús y no el sello de Moisés o de Isaías? Apenas parece necesario decirlo. En que la ley y los profetas fueron una obra eminentemente nacional, y la obra de Jesús fue una obra esencialmente humana; en que la ley y los profetas predicaban para su pueblo y Jesús predicaba para la humanidad. RODO.

¿Quieres ser rico? Pues no te afanes en aumentar tus bienes sino en disminuir tu codicia. EPICURO.

Pero ¿quién ha fijado hasta ahora los verdaderos caracteres de la hermosura? ¿Sobre qué cosa tienen los pueblos ni más caprichos, ni más extravagancias que sobre esto? Lo que hoy es muy hermoso, mañana es feo. La moda más ridícula, en siendo adoptada, parece lo mejor y del más bello gusto; pero apenas deja de usarse, cuando esto mismo viene a chocarnos tanto a nuestros sentidos, que llega a ser objeto de la burla y de la sátira. La verdadera filosofía, pues, debe ser muy circunscripta en su crítica, y nosotros no debemos separarnos de estos principios. DAMASO LARRAÑAGA.

Plan Nacional de Lucha Antiaftosa en el Uruguay



MINISTERIO DE GANADERÍA Y AGRICULTURA
DIRECCIÓN DE LUCHA CONTRA LA FIEBRE AFTOSA

El Plan Nacional de Lucha Antiaftosa en el Uruguay constituye uno de los factores fundamentales para que este país, que asienta su economía y organización social en la producción agropecuaria, pueda llegar más rápidamente a resolver los problemas que *enlentecen su normal desarrollo.*

En reiteradas oportunidades, delegaciones uruguayas han hecho conocer, a través de informes presentados, la situación sanitaria, perspectivas y planes de lucha proyectados en materia de fiebre aftosa.

Todas las reuniones realizadas desde el año *1949 a la fecha a los efectos de* considerar la situación de la sanidad animal en América, y a las que nuestro país se ha preocupado por participar o patrocinar, constituyen bases de continuidad demostrativas del espíritu de colaboración y coordinación de actividades sanitarias con países vecinos, mantenido invariable a lo largo del tiempo y logrando una manifestación positivamente concreta a partir del momento en que se puso en vigencia el funcionamiento de la Comisión Técnica Regional de Sanidad Animal integrada por Argentina, Brasil, Chile, Paraguay y Uruguay.

La participación de Uruguay en todos los eventos sanitarios llevados a cabo en países del llamado "cono sur" del continente, traduce su reconocimiento de la conveniencia y su decisión de establecer programas nacionales articulados con los de sus vecinos, co*mo base para el progreso del país,* de la región geoeconómica en que está incluido, y del continente de que forma parte.

Felizmente, naciones hermanas con raíces históricas y lazos espirituales comunes, comparten dichos principios y han dado, de manera reiterada, demostraciones tangibles de su adhesión a la idea.

Por fortuna, también, a pesar de la acción de algunos factores limitativos, las condiciones actuales parecen haber variado con respecto al desarrollo de la obra de profilaxis contra algunas importantes epizootias. De una actitud defensiva se está pasando, o intentando pasar, con orden y racionalidad, a una acción ofensiva.

Dentro de ese orden de ideas el presente trabajo pretende describir con exactitud la situación en materia de fiebre aftosa en Uruguay, prever su evolución y aconsejar las medidas necesarias para su control.

Es, en la medida del conocimiento de los hechos, un esfuerzo de programación realista y, como tal, susceptible de análisis periódicos y enmiendas que permitan vigilar y culminar la puesta en práctica de las disposiciones consagradas por la ley Nº 12.938 de Lucha contra la Fiebre Aftosa, de fecha 9 de noviembre de 1961. Dicho instrumento legal declaró obligatorio el combate contra la fiebre aftosa en todo el territorio nacional y consagró los lineamientos de un plan de vacunación de realización gradual, fundamentado en:

a) un estado de conciencia colectiva propicio a la intensificación enérgica de la lucha; b) disponibilidad de estructuras técnicas y administrativas adecuadas; c) capacidad de producción de los laboratorios comerciales elaboradores de vacunas instalados en el país, y d) obtención de fondos aparentemente suficientes para el cumplimiento de la lucha.

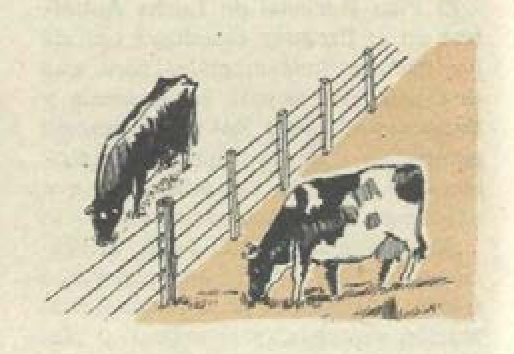
Hechas estas breves consideraciones generales, corresponde referirse con mayor detalle a ciertos aspectos básicos del plan adoptado.

I. PARTICULARIDADES DEL PAIS

Características Geográficas: Situado como una cuña entre Argentina y Brasil, el territorio uruguayo puede ser considerado, desde el punto de vista de su protección sanitaria, como una península de 186.926 kilómetros cuadrados, limitada por una barrera de agua constituida al Oeste por el Río Uruguay, al Sur por el Río de la Plata y al Este por el Océano Atlántico y la *Laguna Merim. En cuanto a la frontera* Norte con Brasil, sigue una línea bastante irregular entre los ríos Cuareim al Oeste y Yaguarón al Este, cuyos caudales forman también relativa barrera sanitaria.

Topográficamente el país se caracteriza por un modelado suave, sin montañas, selvas, desiertos, ni accidentes notables. Tampoco existen condiciones de insalubridad que impidan o dificulten la radicación del hombre ni la explotación de animales en ninguna región del país.

Una buena red caminera permite el acceso por vía terrestre a cualquier lugar del territorio en pocas horas. Se cuenta, además, con una extensa red ferroviaria; y por vía aérea es posible llegar desde la capital de la República al punto más distante de la misma en tiempo no superior a tres horas.



Area y Stock Ganaderos: Según datos del Censo General Agropecuario de 1961, el área dedicada a la ganadería ocupa 15:310.613 hectáreas; y las cantidades totales de bovinos y ovinos, de elevada calidad zootécnica, alcanzan las cifras de 8:702.428 y 21:737.862, respectivamente. Los 86.928 establecimientos agropecuarios censados están protegidos por alambrados periféricos que impiden el libre trasiego de animales de uno a otro predio; y éstos a su vez se encuentran divididos en potreros que permiten establecer un relativo aislamiento de los ganados. Además, gran parte de los establecimientos posee instalaciones que facilitan el manejo de animales y los trabajos de vacunación.

Servicios Oficiales de Sanidad: La Dirección de Sanidad e Industria Animal, que tiene a su cargo la lucha contra las enfermedades animales, existe desde 1910 y su control se extiende a todo el país dividido, a estos efectos, en 35 Regiones o Servicios Veterinarios Regionales. Al frente de cada una de ellas se encuentra un Médico Veterinario, con el cargo de Jefe, quien dispone a su vez de un número, variable, de médicos veterinarios, inspectores y ayudantes de veterinarios con funciones inspectivas.

El Centro de Investigaciones Veterinarias "Miguel C. Rubino" tiene a su cargo las tareas de: a) investigación y experimentación de enfermedades animales y medios para combatirlas; b) diagnóstico de enfermedades animales con materiales que le remiten desde todos los puntos del país; c) contralor de los productos zooterápicos que se emplean o venden en el país; d) preparación de sueros, antígenos y vacunas; y e) asistencia técnica y de asesoramiento a técnicos y productores rurales. Cuenta para la atención de estos Servicios con un total de 25 Médicos Veterinarios; 5 Químicos; 56 Ayudantes de Técnicos o Idóneos; 22 Administrativos y 50 Personas de Servicio.

Servicios Particulares de Sanidad: Es cada vez más intensa la actividad de numerosos veterinarios particulares radicados en casi todas las poblaciones importantes del interior, en las cuales, entre otros cometidos de asistencia y asesoramiento sanitario, ejercen la venta y aplicación de vacunas.



La Cooperativa Nacional de Productores de Leche (CONAPROLE), integrada por 2.600 productores que abastecen a Montevideo, posee una organización especial compuesta de una Oficina Central y seis oficinas regionales distribuidas en la cuenca lechera, a cargo de veterinarios con ayudantes, que llevan a cabo la vacunación antiaftosa sistemática en alrededor del 60 por ciento de los establecimientos remitentes de leche. El resto del ganado lechero es vacunado por veterinarios particulares o por los propios productores.

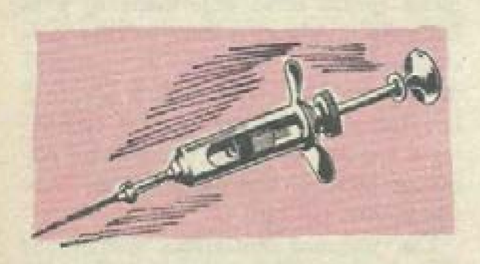
Cultura Sanitaria: No existe en el Uruguay población indígena. El índice de analfabetismo (inferior a 10 por ciento) es de los más reducidos en América Latina. La tradición ganadera, iniciada en el Siglo XVII, ha evolucionado en medida aceptable. El valor de las haciendas, la organización gremial o cooperativa de los productores rurales, la experiencia adquirida en la lucha contra otras enfermedades y la labor de divulgación desarrollada persistentemente a través de la prensa y de la radio, han contribuido a acentuar la relación y confianza de los productores con los técnicos, creando un clima propicio al abordamiento de nuevos planes sanitarios.

Las vacunas antiaftosa elaboradas según el método Waldmann, son utilizadas desde el año 1946. Previamente, en el período 1933-1943, se practicó, en condiciones de control experimental, hemoaftización con virus vivo modificado de acuerdo a técnica original del Dr. Miguel C. Rubino. En la actualidad se calcula que no menos del 55 por ciento de la población bovina del país es vacunada anualmente contra la fiebre aftosa.

Aparte de la gran zona-piloto de vacunación constituida desde mucho

tiempo atrás por los establecimientos de lechería que abastecen la ciudad de Montevideo, en los cuales la fiebre aftosa ha dejado de tener la gravitación perniciosa de otrora, otra zona de control sanitario fue establecida con éxito absoluto, en abril de 1962, en 120 pequeños establecimientos ubicados en el Departamento de Cerro Largo.

Laboratorios Productores de Vacunas Antiaftosa: Desde el año 1955, la fabricación de vacunas antiaftosa está a cargo de laboratorios comerciales autorizados especialmente al efecto, cuyas actividades han sido reguladas hasta ahora por disposiciones legales adoptadas en la materia. Con fecha 23 de febrero de 1967, se dictó un decreto reglamentario sobre contralor de vacunas antiaftosa y la aplicación de las normas contenidas en él, será iniciada próximamente. Las dosis de vacunas antiaftosa elaboradas han permitido atender, hasta ahora, los requerimientos de la campaña iniciada, y existe razonable seguridad de que el aumento de la capacidad productora satisfará



las exigencias crecientes del plan de lucha.

Para asegurar ese incremento, el artículo 11º de la Ley de Lucha contra la Fiebre Aftosa obliga a las plantas frigoríficas y playas de faena de ganado en funcionamiento, a entregar a los laboratorios que lo soliciten, los subproductos necesarios para la multiplicación de los virus a emplear en la la elaboración de vacunas; y un decreto de fecha 29 de diciembre de 1963 concedió la exoneración del pago de derechos aduaneros a los laboratorios interesados en la importación de maquinaria e instrumentos con los cuales puedan ampliar razonablemente su capacidad de producción.

Se considera que la capacidad total de las actuales plantas de producción de los laboratorios comerciales, es de 30 millones de dosis al año y que dicha cifra podría ser elevada a 60 millones si se hicieran inversiones calculadas en 486.000 dólares, por concepto de modificaciones y agregados edilicios, ampliación de cámaras frigoríficas y depósitos, adquisición de máquinas, aparatos y utilaje, e incorporación del nuevo personal técnico y secundario necesario.

Teniendo en cuenta los factores enunciados parece evidente que Uruguay está en óptimas condiciones de cumplir, en poco tiempo, un programa de control de la fiebre aftosa tendiente en sus primeras fases al "enrarecimiento" de la enfermedad, hasta lograr su reducción a una medida que haga posible abordar su extinción radical en etapas ulteriores.

Pensamos, a este respecto, que del mismo modo que cada país procura instituir dentro de sí zonas demostrativas, a título de ejemplo de la posibilidad y beneficios de determinadas campañas de control, Uruguay podría ser utilizado como país de prueba para ensayo similar dentro de un gran continente infectado por la fiebre aftosa.

II. ORIENTACION

En base a un contralor riguroso de vacunas, se impondrá la vacunación total y sistemática, obligatoria, de todos los bovinos existentes en el país y la de todos los animales susceptibles a la fiebre aftosa que tengan como des-

tino establecimientos que industrialicen carnes para exportación; y se establecerá, entre otras medidas, el control y bloqueo de focos.

Tales disposiciones constituyen, en sus aspectos salientes, la expansión y racionalización de una práctica sanitaria incorporada desde hace 20 años a sectores inicialmente pequeños del stock ganadero del país pero que hoy representan alrededor de la mitad del efectivo bovino. En parte, los lineamientos de esta política están concretados en los reglamentos de contralor de vacunas y de aplicación de la ley. Referido a las disposiciones legales y reglamentarias, el programa a desarrollar comprende: a) trabajos de laboratorio, para lo cual ya se efectuó la adecuación de instalaciones y adquisición de material necesario que permiten realizar contralores de vacunas, tipificación de virus, preparación de sueros y vacunas para bloqueo de focos, e investigaciones varias tales como cultivo y modificación de cepas de virus aftoto, etc.; b) operaciones en campaña, que tendrán como núcleo de trabajo las Zonas Sanitarias, que serán organizadas con profusión en el país con participación activa de los productores; y c) trabajos administrativos, entre los cuales adquirirán relieve los inherentes al suministro de elementos para la ejecución de medidas sanitarias y la organización de servicios de registro y estadística que hagan posible, en cualquier momento, la investigación exacta y rápida de las operaciones emprendidas.

III. ORGANIZACION

El organismo rector y responsable de la campaña antiaftosa comprende, en principio, un Director de la Lucha contra la Fiebre Aftosa y dos Médicos Veterinarios coordinadores de los trabajos de laboratorio y de campo.

Serán órganos colaboradores: La Dirección de Sanidad e Industria Animal; las Jefaturas de Policía; el Centro de Investigaciones Veterinarias "Dr. Miguel C. Rubino"; instituciones rurales; cooperativas y escuelas agrarias; las Comisiones Locales de Vecinos y, en definitiva, cada productor rural poseedor de animales de especies sensibles a la fiebre aftosa.

La Dirección de Lucha contra la Fiebre Aftosa tendrá como cometidos fundamentales los siguientes:

1º) Coordinar tareas con la Dirección de Sanidad e Industria Animal y el Centro de Investigaciones Veterinarias "Dr. Miguel C. Rubino";

2º) orientar los trabajos de laboratorio:

3º) organizar la lucha por Departamentos, Servicios Veterinarios Regionales y Zonas Sanitarias;

4º) organizar zonas de protección fronteriza;

5º) disponer cordones sanitarios mediante vacunaciones de refuerzo y aislamientos;

6º) mantener contactos con entidades rurales y autoridades nacionales y departamentales; y

7º) organizar las oficinas administrativas.



Las principales medidas incluidas bajo la denominación de "lucha" serán las siguientes:

a) *fiscalización de la producción*, comercialización y empleo de vacunas antiaftosa;

b) formación, mantenimiento y protección de rodeos indemnes, mediante *vacunaciones periódicas y aplicación* de normas de policía sanitaria;

c) restricción o condicionamiento del tránsito de personas, animales, productos de origen animal, vehículos y elementos diversos capaces de diseminar virus aftoso;

d) inspección de ganados en tránsito o concurrentes a locales de concentración, exposiciones, remates-feria, liquidaciones, etc.;

e) aislamiento, tratamiento y eventual eliminación de *animales enfermos*;

f) desinfección de los locales y objetos contaminados con virus aftoso, o sospechosos de estarlo, y

g) sacrificio de especies silvestres *sensibles a fiebre aftosa*.

Las **tareas de laboratorio** serán orientadas de acuerdo a los siguientes lineamientos:

1º) **Contralor de Vacunas antiaftosa.** — Se ajustará a las disposiciones legales contenidas en el decreto reglamentario respectivo. En consecuencia, se harán pruebas iniciales de admisión de cada marca y tipo de vacuna y se continuará ejerciendo el contralor permanente de las mismas. En esta materia, las autoridades gubernamentales ponen énfasis especial, puesto que es indudable que en ella radica el éxito futuro de la campaña.

Se han construido, con instalaciones *especiales, 4 galpones para realización* de pruebas en bovinos (uno para cada uno de los tipos clásicos de virus, y otro para contralor de inocuidad) y también un matadero con la finalidad de eliminar los animales al término de las pruebas, evitando así los riesgos de evasión de virus.

Los bovinos a utilizar provienen de islas ubicadas en el Lago de Rincón del Bonete, que ofrecen garantía de aislamiento y permiten un rápido traslado de los animales al laboratorio.

*Los pequeños animales de experi*mentación (cobayos y ratones) son criados en el mismo Centro, en modernas construcciones destinadas al Bioterio.



2º) **Tipificación de virus.** — La identificación de los virus aftosos ac*tuantes en el país constituye tarea fun*mental del laboratorio, tanto a los fines del conocimiento epizootiológico, como para reforzar las vacunas con determinado tipo, si se considera necesario del punto de vista técnico, o bien para utilizar vacunas monovalentes en caso de establecerse cordones sanitarios. Realizada por laboratorios comerciales, esta tarea podría incidir en la elevación del costo de las vacunas, por lo cual la Sección Laboratorio asumirá dicha responsabilidad y entregará, cada vez que le sea requerido o que lo juzgue oportuno, determinadas cepas para incorporar a la producción industrial de vacunas.

3º) ***Experimentación con virus vivo* modificado.** — En vista de la intensificación de los trabajos con vacunas antiaftosa a virus vivo modificado, la Dirección de la Lucha considera útil

mantener un sector de investigación y experimentación que acompañe los trabajos que se realizan en el mundo en tal materia.

Por lo que respecta a **trabajos en el campo**, antes de comenzar la vacunación y el control de focos de manera sistemática, la Dirección de la Lucha, a través del coordinador en el ramo y de los Veterinarios zonales, cumplirá una tarea preparatoria dirigida a impartir enseñanzas, esclarecer dudas, resolver problemas y organizar los trabajos prácticos futuros con intervención directa de los ganaderos, puesto que se considera que el medio más eficaz de llegar a todos los productores, y de elevarlos a la categoría de actores concientes y eficientes de la lucha, es reunirse con los vecinos de las Zonas Sanitarias para decidir, de común acuerdo, las situaciones propias de cada jurisdicción. A esta gestión se dedicará el tiempo suficiente para que no quede rincón del país sin la debida información y organización, y para que cada elemento interviniente adquiera noción exacta de la responsabilidad que le cabrá en cada etapa de los acontecimientos.

Los pasos a cumplir con estos fines serán los siguientes:

a) Reunión del Director y Coordinadores con técnicos e inspectores sanitarios de todos los Servicios Veterinarios Regionales, a efectos de analizar el alcance de las disposiciones legales y reglamentarias referentes al combate contra la fiebre aftosa; discutir el plan y procedimientos de lucha; delimitar provisionalmente las zonas de saneamiento en que será dividido cada departamento; y programar las reuniones vecinales correspondientes a esas zonas.

b) Reunión con los productores, a efectos de decidir los límites definitivos de la zona; registrar los datos correspondientes a cada establecimiento, con indicación de los linderos, destino habitual de las haciendas, caminos por los que transitan, ubicación de locales de remate-feria, disponibilidad de medios adecuados para la conservación de vacunas, comodidades para vacunar y, en caso que no las haya, lugar donde se practicarán; medios de comunicación, existencia de campos de aterrizaje, existencia de equipos de radio-aficionados, designación de miembros de la comisión de zonas, y determinación de fechas de vacunación.

c) Reunión con autoridades locales y con técnicos oficiales y particulares a objeto de coordinar los últimos detalles relativos a la ejecución de la lucha.

d) Distribución de cartillas ilustrativas sencillas referentes a las pérdidas causadas por la fiebre aftosa y explicativas del plan.

e) Realización de sostenidas campañas de información, radiales y escritas, que ilustren sobre la marcha de las operaciones.

Es creencia general que, llegada la hora de la decisión, las medidas esbozadas en el presente trabajo habrán de converger sólidamente en el rumbo trazado: el control de la fiebre aftosa, tarea ésta para la cual — volvemos a repetir — Uruguay se encuentra favorablemente preparado.

La disponibilidad de nuevos instrumentos legales y de medios financieros adecuados autoriza a creer que el objetivo podrá ser alcanzado a plazo medio o corto, según surjan planteamientos conjuntos, cooperativos, referentes al gran problema común que aflige a la ganadería de todos nuestros países, ya que es obvio que, si bien es posible algún progreso con bases estrictamente nacionales, el avance podría ser acelerado y hecho más homogéneo si se intenta combatir la fiebre aftosa en forma multinacional, mediante conjugación de esfuerzos y recursos.



Mejoramiento ovino

Comisión Honoraria Trabajo Efectivo

por el Ing. Agr.
ALBERTO CAYSSIALS

Treinta años de labor ha cumplido la Comisión mencionada, en la actualidad se puede expresar, que no sólo es ampliamente conocida por nuestros productores, sino además se ha consustanciado tan estrecha e íntimamente con nuestro medio rural, que se la considera como parte integrante del mismo.

Sus técnicos han recorrido muchos caminos, conocido miles de productores, seleccionado y clasificado millones de ovinos. En este extenso trajinar muy rica experiencia se ha logrado y muy sólidos conocimientos de nuestra realidad ovina se ha cimentado. Antes de su creación si bien se habian obtenido crianzas que prestigiaban la producción lanera uruguaya en el mercado internacional con el conocido "Tipo Montevideo", habia, una gran diversidad de orientaciones y cruzamientos desordenados que retaceaban por desuniformidad e inadecuada adaptabilidad, poseer niveles promediales superiores a las posibilidades existentes. Mejoramiento ovino planificó su acción de acuerdo a una interpretación apropiada del país, ajustando la misma en consonancia con la forma de trabajo, modalidad e idiosincrasia del productor, de manera de obtener firme y paulatinamente una superación ostensible.

En 1936 produciamos con 20 millones 135 mil ovinos, 50 millones 736 mil kilos de lana, en la actualidad con 22 millones 700 mil cabezas cosechamos alrededor de 90 millones de kilos de lana. Aumento apreciable a un ritmo de 1 millón 300 mil kilos por año, que han hecho posible la concreción del actual volumen. Paralelamente se mejoró, el nervio, resistencia, color, pureza, tacto, uniformidad, longitud, rendimiento, etc., es decir las condiciones que definen la calidad del textil.

Aquellos 50 millones de kilos de 30 años ha, menos de la mitad era clasificada como superior supra, el resto Bonne a Belle, Corrientes e Inferiores. Hoy 73 % de nuestra cosecha es superior supra, con 15 % Bonne a Belle y el 12 % restante corrientes e inferiores. La diferencia en kilaje resulta contundente, pero además tiene importancia señalada el avance por calidad, por sus consecuencias económicas debido a la diferencia de precios promediales entre las diferentes categorías.

No obstante lo reseñado, ello no significa la verdadera riqueza formada por Mejoramiento Ovino, inconmensurablemente superior a las anteriormente referidas. Es la atingente a la selección genética que constituye el incremento del acervo económico del ovino uruguayo. Para los que están en el tema hace muchos años que se sabe que nuestros ovinos cuando se sitúan en buenas condiciones alimenticias y sanitarias, el aumento productivo es realmente importante. Las praderas aumentan sensiblemente la dotación y también la producción de lana por cabeza. La Estanzuela publicó una experiencia realizada en ese Centro de Investigación, que nos ratifica lo expuesto y nos da exacta noción del nivel zootécnico de nuestra majada general. En efecto se afirma, que animales generales adquiridos uno o dos años atrás mantenidos en praderas y con una dotación de mayo a noviembre de 20 ovinos por hectárea rindieron promedialmente 6 kilos de lana per cápita. Se evidencia la enorme riqueza genética constituida por la orientación selectiva de la Comisión. Este potencial se halla encubierto de manera generalizada en el país, por no existir en el término medio las buenas condiciones referidas que lo hacen emerger. Cuando esto ocurre como en el caso citado su eclosión se produce, dejando sorprendido hasta aquellos que lo preveían.



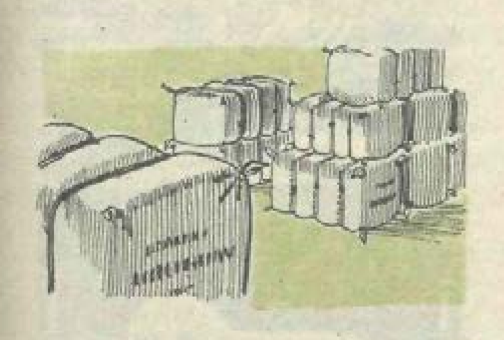
Esta riqueza genética formada a través de 30 años de actuación tiene un valor considerable, no sólo por el incremento lanero que genera cuando se le da la oportunidad de manifestarse, sino por el prestigio internacional que han adquirido los reproductores uruguayos, en la importación es solicitada por varios países de América, incluso la propia España en su oportunidad, configurando una cifra anual promedial de 8.000 reproductores exportados.

De lo expuesto se deduce que la institución es una excelente inversión reproductiva del capital nacional. ¿Se ha alcanzado la plenitud? Indudablemente no. Aún tenemos un largo camino que recorrer desde los aspectos iniciales de crianza, alimenticios, sanitarios, selectivos, hasta una mejor tipificación y presentación de nuestras producciones. Mejoramiento Ovino posee cabal conocimiento de la situación, como lo ha hecho hasta ahora va adecuando a las circunstancias, la evolución, aplicando las normas conducentes para situar al país en la ubicación apropiada. En el presente el avance de la ciencia es tal que técnicamente no hay nada casi imposible, es necesario cuidar la oportunidad de su aplicación para evitar la posibilidad de significar un ab-

surdo económico. Lo que es técnicamente realizable en otros países aquí también lo es, pero puede ocurrir que por incidencia de múltiples y diversos *factores, hasta de disponibilidad*, la inversión no sea redictuable o conveniente. Así como hay limitaciones y diferencias de todo orden entre zonas geográficas o países, también existen en *un determinado país*. Sería prematuro por ejemplo, propender a una masiva selección genética de fertilidad buscando la condición mellicera en todos los rebaños nacionales, debido a no disponer de los reparos y nivel alimenticio demandado. En la situación presente es preferible concebir y criar bien un solo cordero, que intentar la producción de gemelos. No obstante en cierto tipo de establecimiento que reúnen buenas condiciones, se les ha asesorado iniciándose la labor selectiva hace 4 años, habiéndose obtenido en la zafra pasada más de 130 % de corderos señalados estableciéndose un verdadero record nacional. En un futuro no muy lejano, quizá el hecho citado sea un procedimiento común a todas las explotaciones.



La utilización de los técnicos viables y la oportunidad de su aplicación ha movido a la Comisión a propender a la elevación de los 1.500 planteles diseminados en casi todos los deptos. y al mismo tiempo promover el uso del buen carnero y la clasificación de las majadas generales. Es obvio que el *mejoramiento zootécnico de los planteles* se refleja luego en el volumen y calidad de la producción ovina nacional, es de fundamental importancia que esa superación sea continua. La *obtención de esta finalidad exige* mayores conocimientos y una metodología más perfeccionada. Es labor de los técnicos difundir aún más los conocimientos actuales de genética, colaborando *en la confección de los registros* de méritos, en la determinación de las medidas y avaluaciones de las condiciones productivas de los reproductores, divulgar los conceptos de los índices de heredabilidad para poder prever el porcentaje de aumento genético para la próxima generación, propender a la utilización rápida de los reproductores cuando la heredabilidad de las características son significativas de manera de utilizar eficazmente el intervalo de las generaciones, para que en menor tiempo el mejoramiento sea mayor y realizar la prueba de la progenie cuando esta determinación es necesaria. Se infiere que la atención en el aspecto referido es permanente, al mismo tiempo existe preocupación de amplio enfoque tendiente a vigorizar los cuidados y manejos de las majadas para la obtención de mayores porcentajes de procreo, estudiando una gran diversidad de factores gravitantes. La incidencia de un mayor refugo en los rebaños en el aumento de producción es directa, de ahí la importancia de tener altas pariciones y poca mortandad. En este sentido el trabajo es amplio como lo demuestran las experiencias realizadas, los concursos efectuados de montes de abrigo para la parición y post esquila, investigación sobre la posible influencia de distintos parasiticidas so-



bre fertilidad en carneros, continuación de la experiencia sobre Brucela Ovis y estudio de los problemas reproductivos ya sea los que poseen un carácter individual de esterilidad en ambos sexos, como los de orden general de parición, alimentación pre parto, encarnerada, fertilidad de la majada, etc. Un capítulo especial significa el estudio del aspecto sanitario por considerarlo el más complejo y el que más necesita la intervención técnica por la diversidad de factores que influyen en la lucha parasitaria y por su incidencia importante en la merma de nuestro volumen lanero. Absolutamente imprescindible es conocer la realidad parasitaria de nuestro medio para poder planificar una lucha adecuada y no basada exclusivamente en investigaciones realizadas en otros países. La asistencia de los productores en Fraile Muerto propiciará las bases para la confección de mapas epidemiológicos de enorme importancia. Complementariamente se ha iniciado un asesoramiento de la metodología de recuentos de huevos por grano de materias fecales, a fin de poder mejor ordenar y sistematizar las medicaciones de manera de tender a una más acabada racionalización de los sistemas de lucha y contralor de la parasitosis ovina. Similar programa se está llevando a cabo con tentativas de control del Foot-rot con la finalidad de ir acumulando experiencia sobre los inconvenientes que se planteen en nuestro país.

Se puede apreciar la vigencia de numerosos estudios que concomitantemente están apuntalando a la selección zootécnica, pero además no se ha descuidado la acción promocional del pequeño y mediano productor al cual se le presta especial atención. En tal sentido recordamos la tímida iniciación en el año 1953 del primer concurso de majadas generales efectuado en la localidad de Cardona, hoy en día esta clase de competencias se han diseminado por las diferentes zonas del país, creando una promoción sumamente auspiciosa y eficaz. Los productores tienen oportunidad de cotejar sus ejemplares existiendo muy diversos premios, como antes y después de esquilados, concursos de vellones, etc. En estos certámenes se aprecia la importancia que posee una buena crianza en praderas, frente al campo natural, constatándose claramente la notoria diferencia. La evidencia induce al productor a mejorar su nivel bromatológico y solicitar asesoramiento al Plan Agropecuario.

Mejoramiento Ovino ha percibido que los concursos regionales tanto de majadas, como de vellones tienen un positivo valor por la repercusión que generan, difundiendo conocimientos y técnicas que hacen crear la necesidad de una superación.

Finalmente cabe consignar el curso de clasificación de lanas que se dicta anualmente, para hijos de productores, estudiantes e interesados en la materia, habiendo egresado más de 800 alumnos capacitados para aplicar en sus respectivos medios los conocimientos adquiridos.

Treinta años se han cumplido con mucha labor hecha y aún mucho más por realizar.

Montes de abrigo para parición y post esquila

por el Ing. Agr.
CÉSAR DEL CASTILLO LUSSICH
y Br. MIGUEL KROGER

1er. PREMIO en el concurso que realizara sobre el tema, la Comisión Honoraria de Mejoramiento de la Producción Ovina, en el año 1966.



La experiencia de nuestros hacendados ha venido a corroborar en el curso de largos años, la opinión de los más destacados científicos del mundo, sobre las crisis fisiológicas que acontecen en la vida de los lanares y tanto unos como otros están de acuerdo en ubicarlas principalmente en dos períodos bien definidos: por una parte, el período neo-natal del cordero (más o menos unos 3 días a partir del parto) y previamente el último tercio de la gestación, es decir que este problema se inicia en el pre-parto, se continúa en la propia parición y se prolonga en el post-parto. El otro período crítico en los ovinos, corresponde a la época si*guiente a la esquila (crisis de post-*esquila) que puede prolongarse por más de 15 días.

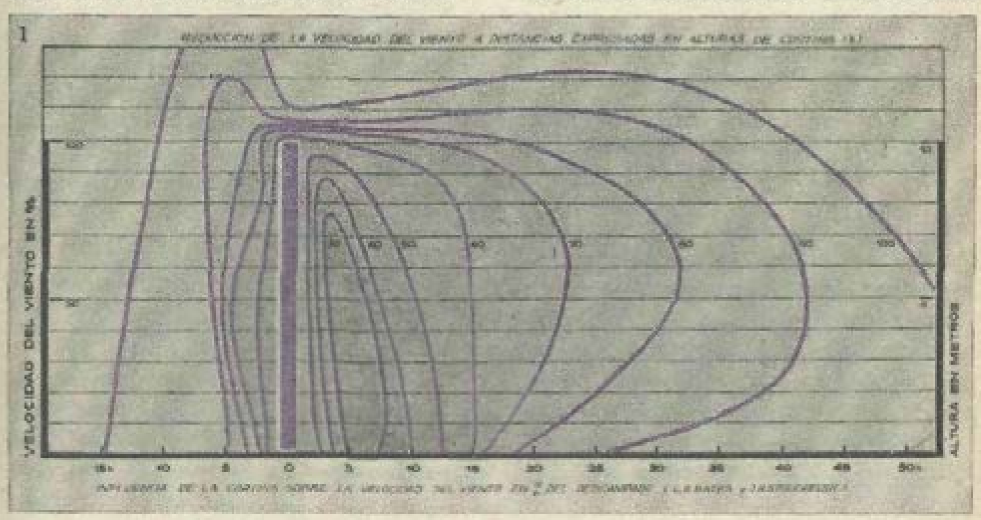
Según autorizada opinión de un especialista en la materia, estos problemas se explican en los términos siguientes: ...desde aproximadamente el tercer hasta el quinto mes, el feto realiza el mayor incremento de peso, acumulando la mitad de las proteínas y de la energía contenida en el nuevo ser. Si en ese período la alimentación de la madre es deficitaria, se produce la enfermedad llamada coxemia de la preñez. Los dos factores más importantes que motivan estos disturbios fisiológicos, son la **alimentación y el clima.** La persistencia de estos dos factores (mala nutrición y viento frío) produce el agotamiento de las reservas energéticas y una intoxicación por transformación de glucógeno del hígado en glucosa en la sangre.

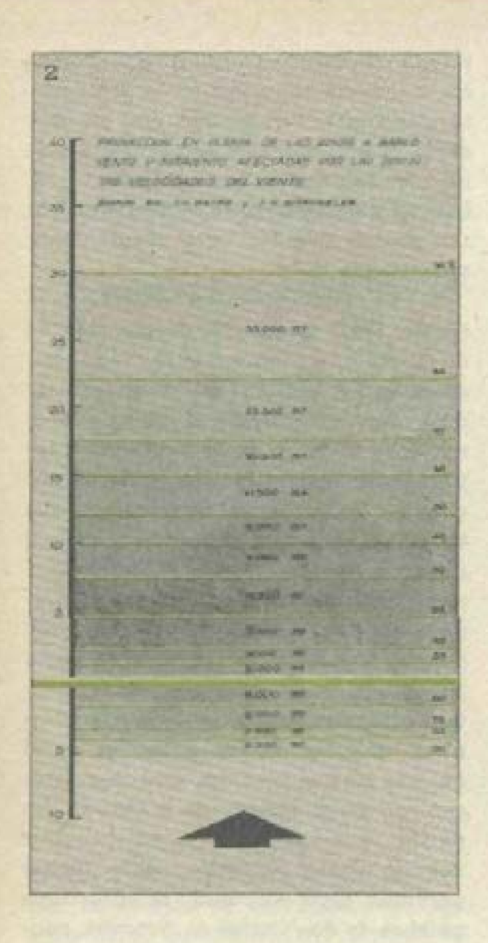
J. C. D. Hutchison y J. W. Benet expresan: ...los ovinos están naturalmente provistos de una muy buena *amplia cobertura, comparada con aquellas* que poseen especies que pueden tolerar un invierno ártico a la intemperie. Sin embargo, ni el cordero recién nacido ni el adulto recién esquilado poseen un adecuado vellón y es en estas dos fases de la vida de los ovinos, que los efectos del frío se vuelven muy importantes.

En animales recién esquilados, expuestos a condiciones de vientos fríos, las palpitaciones del corazón aumentan considerablemente, tal vez por un aumento en la secreción de adrenalina, que aumenta la producción de calor y es ésta la última defensa contra la acentuación del frío..."

El Dr. Aníbal Durán del Campo puntualiza en una interesante publicación, una serie de conceptos relativos a estos problemas, de los que destacamos algunos: "...el cordero sale de un ambiente (madre) de una temperatura de 39 a 40 grados para entrar a un ambiente que puede ser de 0 grado..." Luego de referirse al problema de la buena nutrición de la madre y recalcar su importancia en el porcentaje de procreos expresando que "...la suerte del cordero depende de la alimentación que haya tenido la madre, que da al cordero la oportunidad de ser grande y tener cantidad suficiente de grasa...", señala la importancia de los factores climáticos (frío, lluvia y viento), y expresa que "...el viento es de los factores primeros y más importantes en el problema de la mortalidad de los corderos...", agregando luego: "...en nuestras condiciones en que la parición se realiza generalmente en invierno, cualquier viento fuerte determina una disminución en la temperatura ambiente tan grande, que los corderos mucho antes de empezar a generar esas calorías de que hablábamos, ya han tenido una bajante de temperatura tan grande que los lleva rápidamente a la muerte..."

Se ha establecido en nuestro país (censo 1961) que el % de parición es de 80-90 %, en tanto que el % de procreos es de sólo 65 % (% de señalados), correspondiendo al período neonatal un 20-30 % de la mortalidad, estimándose la pérdida de corderos por año en 1.500.000. Si imaginamos que todos esos corderos hubieran podido llegar a Navidad, sanos y bien nutridos y que fueran absorbidos por el mercado nacional o extranjero, el Uruguay habría dejado de ganar más de pesos 200.000.000. Esto en lo que respecta sólo a corderos, pero el problema se complica más aun cuando entramos en el análisis de las pérdidas que se producen año a año después de la esquila. No existe en el país una estadística que nos dé datos concretos sobre dichas pérdidas, pero aceptando la autorizada palabra de don Carlos A. Arocena, emitida en el seno de la Comisión Honoraria de Mejoramiento de la Produc-





ción Ovina, la mortandad post-esquila llega a cifras considerables. Estimaba el Sr. Arocena que luego de la esquila de 1964, debían haber muerto entre 150.000 y 250.000 lanares.

VIENTOS Y TEMPORALES EN EL URUGUAY

Es hecho ya probado que de todos los factores climáticos que actúan sobre la vida del lanar especialmente en los dos períodos críticos destacados, es el viento intenso el principal enemigo del ovino. Se ha dicho y comprobado que "...el viento acelera de tal modo la evaporación de los líquidos a partir mismo de la superficie de la piel, que se calcula que cada 16 kilómetros de velocidad por hora, ello significa una disminución de la temperatura en 5 grados..." El problema se agrava, cuando el viento es con lluvia y frío; estos dos últimos meteoros, sin movimiento de aire es soportado por el lanar aun en los dos momentos de mayor crisis fisiológica.

Sobre la dinámica del viento se han hecho estudios serios en varios países correspondiendo destacar la valiosa contribución de Bates y Stoekeler. De estos autores se han tomado y adaptado a nuestro estudio algunas gráficas muy expresivas sobre el problema del viento y la forma en que se disminuye o neutraliza su efecto cuando se le antepone una barrera forestal. Paralelamente hemos realizado un estudio de carácter nacional de vientos y temporales, lo que ha sido factible gracias a las completas estadísticas que se pusieron amablemente a nuestra disposición en la Sección Investigaciones del Instituto Meteorológico del Uruguay.

Las láminas 1, 2, 3, 4, 5 y 6, ilustran sobre los principales problemas relativos a este tema.

Lámina 1. — Muestra el efecto de una cortina sobre la reducción de la velocidad del viento expresada en porcentajes de la velocidad exterior equivalente al 100 %. Las distancias de la influencia de la cortina se expresa en términos de altura de la misma. La reducción de la velocidad no sólo se manifiesta en la disminución del efecto mecánico sino en la reducción del coeficiente de evaporación. Ambos fenómenos se manifiestan en efectos términos favorables a la majada y en un aumento de producción de la pastura. (Tomado de Bates y Stoeckeler.)

Lámina 2. — Indica en proyección horizontal las áreas que quedan bajo la influencia de los distintos porcentajes de reducción de velocidad del viento para una dirección de éste, perpen-

dicular a una barrera de 500 m. de largo.

Lámina 3. — Composición teórica de las velocidades de viento ajustadas a las barreras o cortinas arbóreas de nuestro proyecto en dirección diagonal de los vientos. La influencia que ejerce una barrera sobre la posterior se indica con las siguientes reducciones de porcentajes de velocidades:

1) la curva indicada con 70 % pasa a ser 49 %

2) la curva indicada con 60 % pasa a ser 29.4 %

3) la curva indicada con 50 % pasa a ser 24.5 %

4) la curva indicada con 40 % pasa a ser 19.6 %

5) la curva indicada con 30 % pasa a ser 14.7 %.

Lámina 4. — Es la proyección horizontal de la lámina 3 indicando las zonas que quedan bajo la influencia de las distintas velocidades de viento.

Lámina 5. — Indica las temperaturas mensuales máximas y mínimas absolutas y los promedios para el Departamento de Paysandú en donde se presentan los extremos de temperatura registrados en el país. La curva de vientos corresponde a datos del Departamento de Treinta y Tres que es donde más claramente queda tipificada la conducta general de las velocidades promedio de los mismos. El gráfico se ha construido de esta manera para evidenciar del modo más claro posible las vicisitudes de las majadas en épocas de parición y post-esquila en relación a las temperaturas invernales y vientos en los momentos críticos del manejo.

Lámina 6. — Ilustra sobre los temporales registrados en el país durante los años 1901-1964. Los registros de datos tomados de la Sección Investigaciones del Instituto Meteorológico del Uruguay, indican que existe un temporal mensual sin excepción desde el año 1901.

La nomenclatura de vientos es la siguiente:

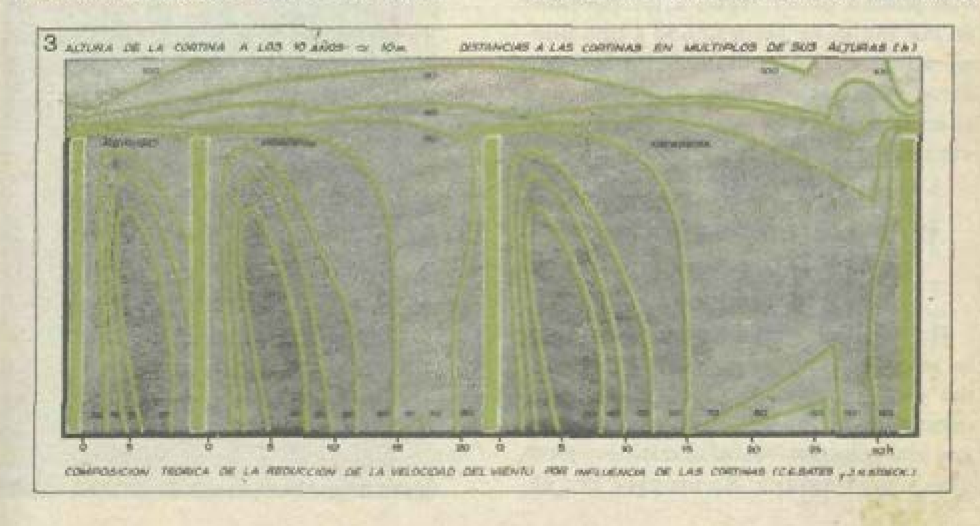
0 a 20 Km/hora, moderados.

21 a 40 Km/hora, algo fuertes.

41 a 70 Km/hora, fuertes y muy fuertes.

Mayor de 71 Km/hora, temporal (cierre aeropuertos).

En amarillo se indican los temporales ocurridos en 1911 señalando especialmente el temporal del 15 de mayo que alcanzó una velocidad de 208 k/hora. En naranja se ha tendido una línea

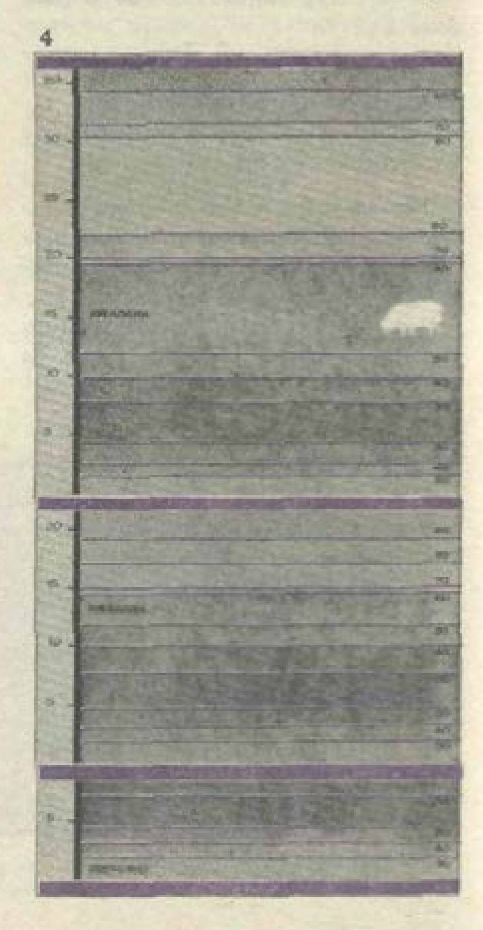


horizontal que expresa la velocidad promedio de los temporales. Conviene aclarar que estos datos fueron registrados en el Puerto de Montevideo, y que el interior de la República no soporta estas velocidades gracias al efecto retardador que ejerce el rozamiento sobre la tierra y la radiación de ésta al expandir el flujo. De todos modos, una vez al mes se producen temporales, y para los departamentos alejados del mar, por lo menos éstos se acusan como vientos "fuertes y muy fuertes". De acuerdo, pues, con las estadísticas meteorológicas que nos demuestran que no hay aquí un solo mes del año que esté libre de la posibilidad de un temporal, y esto a través del cómputo mensual de más de 60 años, de acuerdo también con los datos de temperatura y régimen de vientos, que pueden ser estudiados en las gráficas a que hemos hecho referencia, es indudable que el clima del Uruguay es propenso a ocasionar año a año, grandes pérdidas en nuestras majadas, pérdidas éstas que traducidas a pesos llegan a cifras millonarias, que no deberíamos permitirnos el lujo de aceptar. Este serio problema no es insoluble, pues ya existen en el país muchos estancieros que en una forma u otra nos han demostrado que podían poner freno a las pérdidas en sus majadas, recurriendo a una buena alimentación complementaria (praderas artificiales, silos, etc.) y a una adecuada defensa contra los fuertes vientos.

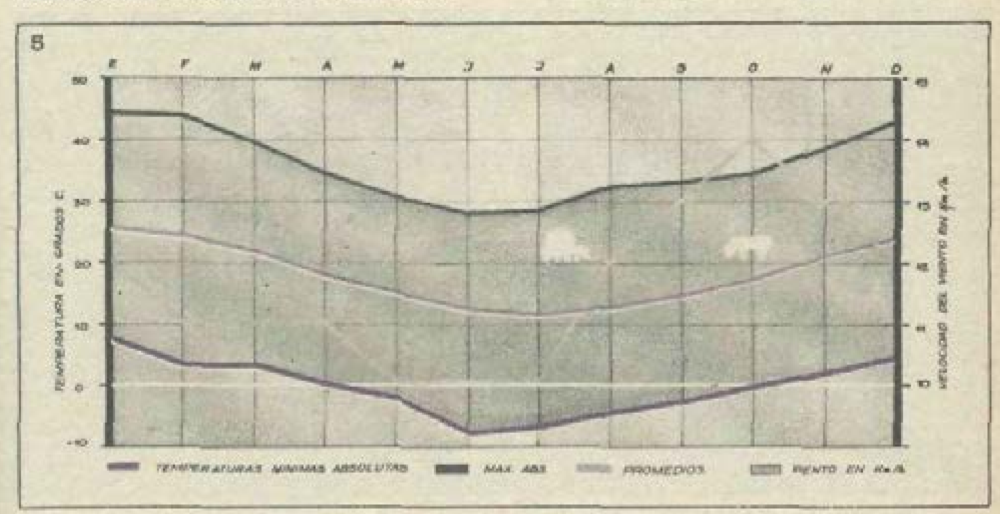
EL ARBOL COMO PROTECTOR DE NUESTRAS MAJADAS

Ha quedado demostrado hasta aquí la importancia que corresponde al clima y en especial al viento en su incidencia sobre la vida de los lanares, en sus dos momentos más críticos: parición y post-esquila. Se propone por este concurso, buscar una solución práctica y económica a ambos problemas. A través de las bases del mismo, entendimos que era necesario proyectar un abrigo arbóreo que cumpliera con los dos objetivos: **"Montes de abrigo para pariciones y post-esquila"**; así reza el título de dicho concurso. Por otra parte, el Dr. Aníbal Durán del Campo, en conceptuosa exposición en el propio seno de la **Comisión de Mejoramiento de la Producción Ovina**, publicada en el diario "La Mañana" de julio 26 del presente año, confirma esa interpretación al sostener: "...con este concurso pretendemos que surjan soluciones a este problema (se refería al de la mortalidad neo-natal), **que paralelamente también dará solución al pro-**

4



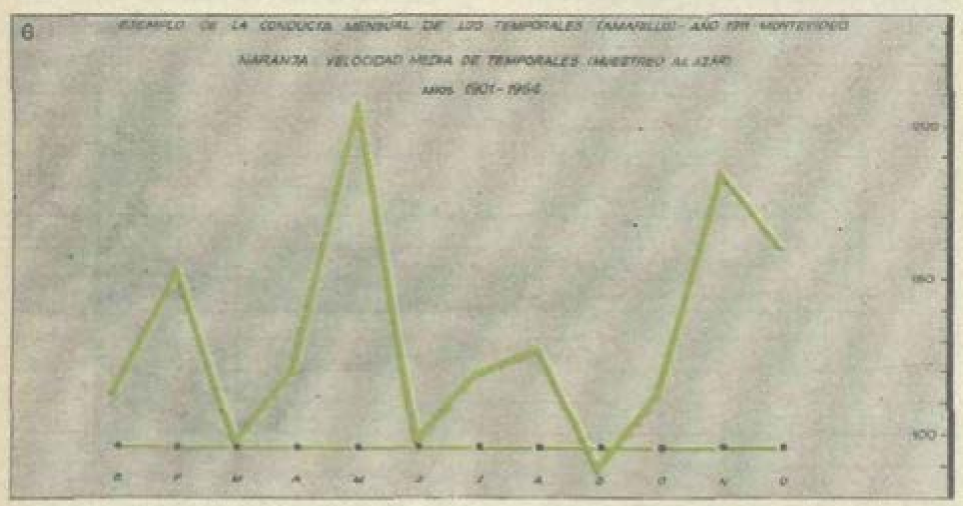
blema de post-esquila, donde si bien el problema fisiológico puede ser otro, el resultado es el mismo...", y más adelante acota: "... **proveer al productor de medios que puedan hacer frente a estos dos problemas, o a ese problema que está radicado en los dos tipos de animales, los animales de la post-esquila y los corderos al nacer...".** Pese a considerar que por varios motivos (diferencias de época, de manejo, etc.), el conciliar ambos momentos críticos de los lanares en un abrigo de doble propósito nos creaba mayores dificultades que las que podrían surgir de la realización de dos protecciones específicas e independientes, nos ceñimos a las normas planteadas y hemos llegado a elaborar el presente proyecto, que exponemos aquí a vuestro juicio. Hemos tenido en cuenta varios puntos fundamentales, que consideramos hacen práctica y técnicamente factible, la ejecución de un plan que creemos respeta la dualidad perseguida. 1º) Los lanares recién esquilados, deben dispo*ner de un refugio* rodeado de un muro forestal, en tal forma concebido y ejecutado que resulte a prueba de cualquier viento, y donde aquéllos puedan encerrarse no solamente en la eventualidad de un temporal, sino todas las noches durante el período crítico de 15 a 30 días subsiguientes a la esquila; 2º) Las majadas de cría deben contar con buen alimento y buen abrigo, previo a la parición, durante la misma y luego de ésta por un período de unos 15 a 20 días a partir del nacimiento de los últimos corderos; 3º) Las ovejas recién esquiladas no pueden permanecer encerradas en el refugio sin comer ni beber más de uno o como gran máximo dos días, pues el efecto, no ya del viento (solucionado) sino del frío, se acrecienta fatalmente con el hambre y la sed, siendo necesario recordar que en nuestro país, suelen ser frecuentes los temporales de viento, lluvia y frío en esta época crítica, de una duración que puede superar en varios días a dicha tolerancia; el refugio debe constar pues con un lugar de pastoreo protegido adyacente al mismo; 4º) El hecho de que la defensa arbórea sea prácticamente imprescindible en dicho lugar de pastoreo, no nos permite dar un área demasiado extensa al mismo, pues ello implicaría una inversión muy costosa por concepto de plantaciones mucho más importantes, mayores alambrados, etc.; de ahí que propongamos en el siguiente proyecto, que tal área esté constituida por una pradera artificial



permanente, que de haber sido bien instalada y luego bien manejada, puede tolerar grandes concentraciones de lanares en los períodos críticos que a los efectos de este plan nos interesan. Digamos por último, y con respecto a este 4º punto que el costo de esta pradera (abrigo aparte) no debe ser imputado al costo del proyecto, pues es lógico suponer que un hacendado que demuestra preocupación por esta mejora de defensa contra las inclemencias del clima, ya antes habrá comprendido la importancia que corresponde a la buena alimentación, en la salud de sus lanares y construirá o habrá construido sus praderas sin abrigo o con abrigo (con éste más bien aún para un mejor aprovechamiento de las mismas).

Descripción del proyecto y sus fundamentos. — El presente proyecto ha sido creado para las necesidades (parición y post-esquila) de una estancia con una dotación de 2.000 lanares, de los cuales el 50 % está integrado por hembras de cría. **Elección del lugar donde instalar el abrigo.** Considerando que una de las funciones principales de este abrigo es la de dar protección a los lanares post-esquila, entendemos que por un problema de sentido práctico, el mismo debe ser ubicado bastante próximo al lugar donde se realiza la esquila, siempre que el terreno ofrezca en lo posible las siguientes características: el terreno debe ser alto, arable, con buen drenaje y buen escurrimiento con una pendiente hacia el Norte de alrededor de 4 por mil, debiendo además excluirse por inconvenientes, los suelos demasiado compactos, con mal drenaje, los muy poco profundos sobre material geológico no descompuesto ni fisurado, los arenales con muy bajo o sin contenido de materia orgánica, los blanquecales, los erosionados o muy erosionables y por razones obvias, los bañados y terrenos pantanosos. Otro punto a tener en cuenta en esta elección de lugar, es el del buen suministro de agua, para abastecer debidamente él o los bebederos de la pradera. También puede ubicarse dentro de una pradera ya existente, y aún más sobre una esquina de dos alambrados, lo cual, como se verá más adelante, significa una disminución en los costos, de magnitud apreciable (1.000 mts. de ahorro de alambrado de 7 hilos).

La lámina Nº 7 presenta los distintos elementos que integran este sistema de abrigos y que en definitiva son los si-

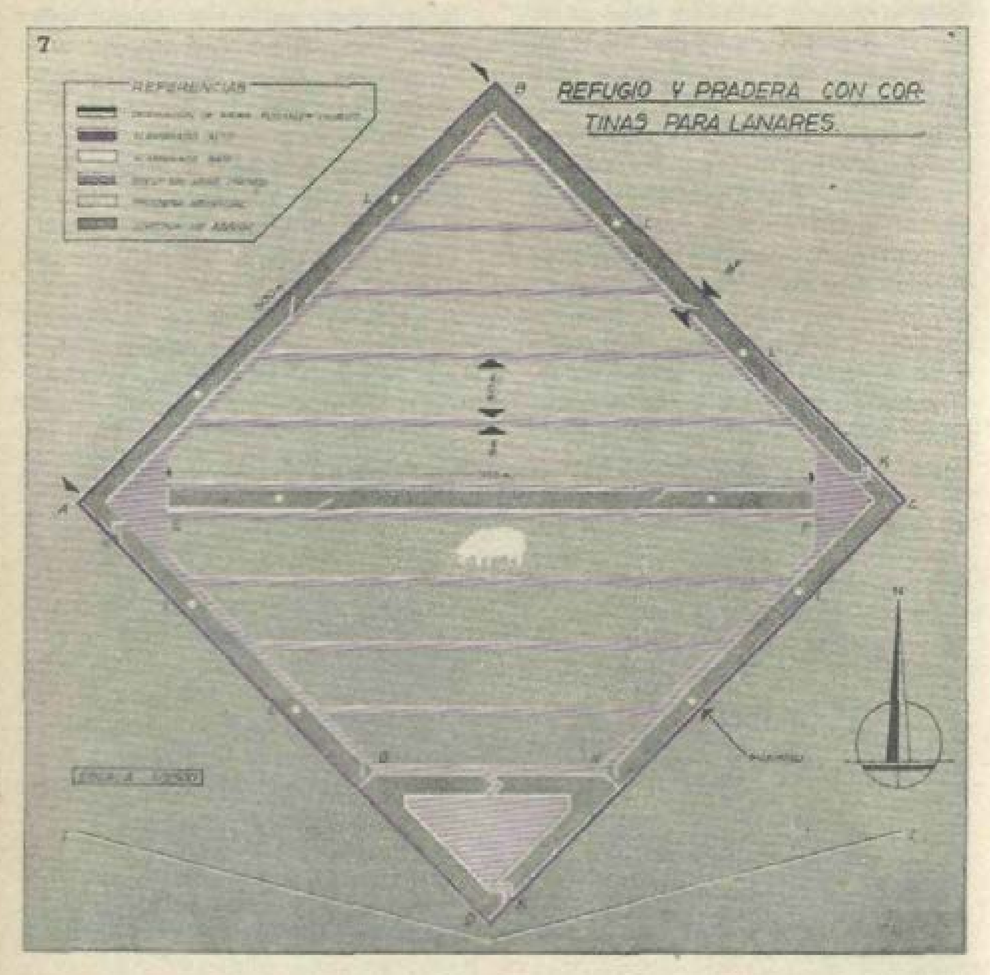


guientes: **Refugio o encierre** (1) de unos 5.000 mts. c. libres, con capacidad para encerrar un mínimo de 2.000 lanares después de la esquila, con la posibilidad de ser fraccionado en bretes, cuyo número y área relativa queda librada al propio interesado, de acuerdo a la forma personal en que realiza el manejo de sus majadas. Este refugio está concebido en forma tal, que el efecto de cualquier viento, por intenso que sea, quede neutralizado en su interior. Está rodeado por las cortinas G-H-D de la referida lámina, no pastoreables en ningún momento, para mantener intacto su follaje desde la superficie del suelo. La **pradera permanente**, adyacente al refugio, cubre un área de 25 Hás., y ha de servir para pastoreo diurno de las majadas post-esquila y para pastoreo permanente de las ovejas durante época de parición. Conviene realizar la pradera en fajas, perpendiculares al eje D-B y de un ancho de 50 mts. separadas entre sí por sendas de 5 mts. de campo natural; también quedará sin arar un corredor de igual ancho contra los alambrados de todos los abrigos; el objeto de estos corredores, es no solamente el de preservar el suelo, disminuyendo al máximo el transporte del mismo, sino el de ofrecer también un área razonable de terreno firme para disminuir efectos del pisoteo, sobre todo luego de lluvias intensas; al realizar la abonada de la pradera propiamente dicha, han de abonarse igualmente dichos corredores de campo natural, con lo cual ha de estimularse el mejor desarrollo y la mayor proliferación de las buenas pasturas autóctonas. El manejo de esta pradera permanente y protegida, debe ser realizado con ciertas precauciones, para evitar un uso excesivo de la misma, que pueda contribuir a su desmerecimiento e inclusive destrucción; en el caso de las ovejas a parir, éstas serán largadas en la pradera protegida, poco antes de comenzar la parición, y se irán retirando de la misma aquéllas cuyos corderos hayan superado ampliamente su período crítico, lo cual será necesario siempre que la práctica indique que la pradera debe ser aliviada. En cuanto a los lanares post-esquila, que como ya lo establecimos antes serán encerrados noche a noche en el refugio, su pastoreo diurno dentro de la pradera protegida, convendrá para el caso de temporal o perspectiva del mismo; siendo bueno el tiempo, dicho pastoreo podrá hacerse a campo; previendo la posibilidad de este manejo, el refugio consta de dos porteras: una hacia la pradera y otra hacia el potrero adyacente. Insistimos en que la propia experiencia del hacendado será la que en definitiva regule este problema.

Cortinas de árboles. — Varios son los puntos que han sido tomados en cuenta a los efectos de aumentar al máximo la eficacia de las cortinas protectoras, para lo cual se ha recurrido a un gran número de experiencias extranjeras de carácter científico-práctico de reconocida autoridad y también a las nacionales de las que se ha hecho un balance de virtudes y errores. En primer lugar todas las cortinas que integran nuestro plan, tanto las que rodean directamente al refugio o encierre como las perimetrales y central que protegen a la pradera (láminas 7 y 8), poseen un ancho de 18m., lo que constituye el *mínimo recomendable para* establecer una combinación de espe-

(1) Debe aclararse que su área interior de 5.000 mts. c. conviene sea subdividida en cuatro, cinco o en más pequeños piquetes intercomunicados a los efectos de poder separar los lanares en lotes menores para que al realizar el pastoreo de los mismos dentro de la pradera protegida, sobre todo en caso de que la misma esté muy mojada, poder hacer pastoreos rotativos que eviten exceso de pisoteo en perjuicio de la referida pradera. Repetimos que quedará librado a la propia experiencia y sistema de trabajo de cada hacendado la forma más adecuada de efectuar el manejo de sus majadas.

cies arbóreas adecuadas que no sólo impida la filtración del viento sino que además, conocido el proceso de su dinámica, aleje su acción a sotavento en una mayor área. El mejor corte transversal de la cortina (lámina 11) es el que ofrece dos planos inclinados con máxima altura al centro y caída hacia ambos bordes, lo que contribuye precisamente a elevar y aumentar la distancia en que un fuerte viento vuelva a tomar contacto con la superficie del terreno, haciendo sentir nuevamente su peligrosidad. Las láminas 1, 2, 3 y 4, instruyen sobre la dinámica eólica. Considerada la dualidad del problema (lanares post-esquila y ovejas en parición), la función de la cortina es también doble: corta-vientos y disminución del impacto de la lluvia sobre el lomo del animal. Lo perfecto sería un techo sin goteras y un muro sin filtraciones de aire; no puede pedirse tanto al árbol, pero sí puede esperarse que éste se constituya en un eficaz freno frente a ambas eventualidades climáticas. El problema fundamental en lo que respecta al lanar recién esquilado, es el de ponerlo al abrigo de un fuerte viento, reduciendo a un mínimo su efecto; el del cordero recién nacido (principalmente período neo-natal) es ante todo el de protegerlo contra dicho viento pero también el de ofrecerle



una mínima protección, que atenúe la intensidad de las precipitaciones. Las cortinas que rodean directamente al encierre, deben constituir una densa pared desde el suelo, de ahí que éstas no deban ser pastoreadas en ningún momento, para evitar la poda que la oveja inevitablemente ha de realizar en la parte inferior de los árboles. En las cortinas perimetrales y central de la pradera, ese inconveniente es secundario, ya que el ovino, al tener posibilidades de desplazamiento, puede elegir libremente el lugar que mejor convenga a su propia seguridad. De ahí, pues, que dichas cortinas (las del refugio excluidas) puedan librarse al uso directo de los lanares durante el período de la parición. Es más, la función de las mismas es la de ofrecer no sólo un abrigo al lugar de pastoreo, sino también un semi-techo al cordero recién nacido. Estas cortinas, rodeadas de doble alambrado (4 hilos contra la pradera protegida y 7 contra los potreros adyacentes) construidos ambos según detalles de la lámina 13, dispondrán de amplios accesos (cimbras J de 18 m. de ancho de lámina 7), que han de permanecer abiertos durante el período de parición. Al principio convendrá forzar la entrada de las ovejas a parir, que luego lo harán voluntariamente, no sólo al descubrir el abrigo que se les ofrece, sino atraídas también por los saleros (L de lámina 7) con sal y harina de huesos, que se distribuyen en el interior de los abrigos. Estos han de permanecer cerrados durante 10 meses del año, tiempo suficiente para que se reconstruya el sotobosque que pudieran haber destruido las ovejas con el pisoteo y el ramoneo y garantizar así una eficaz protección dentro de la pradera, que aprovecharán parte de las ovejas. El lanar, animal en general de costumbres gregarias, lo es algo menos en el momento de su parición, y su pudor, llamémoslo así, en la concepción, se ve asegurado con unos 2 kilómetros de terreno protegido.

Elección de las especies forestales para diferentes ambientes ecológicos y su distribución dentro de las cortinas. — El problema de la elección de las especies a incorporar en las cortinas, ha sido resuelto en base a una serie de factores de importancia técnico-práctica: a) rusticidad y alto grado de adaptación a nuestro clima y diferentes suelos, comprobada a través de largos años de experiencia nacional; b) facilidad de obtención de las plantas y bajo precio relativo; c) sin dificultades ni mayores secretos técnicos en su plantación y labores culturales; d) libres de plagas específicas (la hormiga y roedores deben ser combatidos en el caso de cualquier especie); e) suficiente longevidad; f) rapidez de crecimiento, sobre todo en las especies elegidas para dar altura a la cortina; g) en general especies que cumplido su ciclo útil a los efectos propuestos, puedan rendir una buena cosecha de madera de valor en el mercado interno; h) árboles que o bien formen en pocos años una corteza protectora contra el ramoneo de las ovejas (eucaliptos, cipreses o tipas) o tengan la facultad de rebrotar fácilmente de abajo o emitir cierpes (álamos, paraísos). En las láminas 9 y 10 figura la distribución relativa de las distintas especies con la acotación de las distancias entre filas y entre plantas; en la lámina 11, se expresan las alturas relativas de los distintos árboles a una edad de 10 años y la proyección vertical de sus respectivas copas. En dicha lámina se indica con letras las diferentes fijas de árboles y ellas corresponden a distintas especies cambiables, según calidad de terrenos y zonas climáticas del país. Si bien entendemos que el Uruguay posee una gran diversidad de suelos y un sinnúmero de microclimas, lo que podría permitirnos

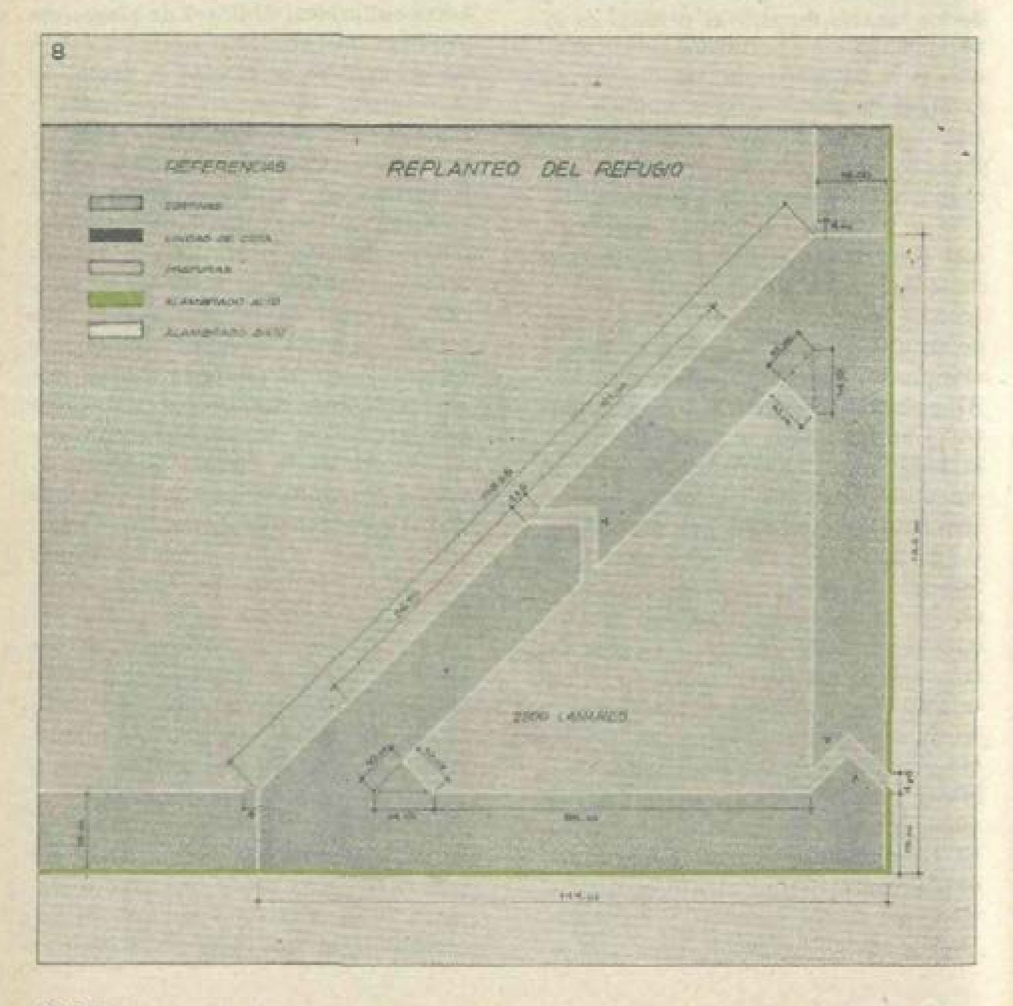
presentar aquí más completas combinaciones, hemos creído suficiente el ofrecer sólo unos seis modelos de posibles asociaciones arbóreas, atendiendo a tres zonas climáticas principales y dentro de cada una de ellas a dos tipos de suelos, diferenciados éstos más por su carácter físico que por su composición química, por entender que en materia de forestación es mucho más importante el primer aspecto que el segundo. Excluidos los terrenos que descartáramos al referirnos a la ubicación ideal para esta mejora (pág. ...), consideramos los dos tipos siguientes:

Tipos de suelo A: suelos areno-humíferos, o areniscosos, o con canto rodado, sueltos, profundos, con buen porcentaje de materia orgánica, buen drenaje.

Tipos de suelo B: suelos arcillo-humíferos, a veces con canto rodado, algo compatos pero con buen drenaje, menos profundos.

En cuanto a las zonas climáticas, distinguimos a éstas en las tres siguientes:

Zona de clima marítimo (1): con extremos térmicos moderados por la in-



fluencia del mar, sin sequedad ambiente, con sequías poco pronunciadas.

Zona de clima continental. Norte (2): clima subtropical o con influencia del mismo; grandes variaciones térmicas; sequías frecuentes; sequedad ambiente considerable.

Zona de clima intermedio: transición (3): las especies que aconsejamos para cada clima y suelo dentro de la clasificación simple que hemos establecido, son intercambiables: es decir que para las filas (a), por ejemplo, de las láminas 9 y 10, podrán plantarse paraísos, álamos o tipas. En cuanto a las filas (b) cipreses y (c) eucaliptos, se aconsejan dentro del género, especies diferentes más apropiadas para dichas categorías de suelo y clima.

Zona de clima marítimo, suelo tipo A:

(a) álamo plateado (plantación directa por estacas)
(b) ciprés lambertiana, lusitánica o sempervirens
(c) eucalipto saligna o botryoides.

Zona de clima marítimo, suelo tipo B:

(a) álamo negro (canescens) (estaqueado directo)
(b) ciprés lambertiana o sempervirens
(c) eucalipto rostrata, tereticornis o punctata.

Zona Norte, suelo tipo A:

(a) paraíso (siembra directa)
(b) ciprés sempervirens o arizónica
(c) eucalipto rostrata.

Zona Norte, suelo tipo B:

(a) tipa (siembra directa)
(b) ciprés sempervirens
(c) eucalipto rostrata.

Zona intermedia, de transición, suelo tipo A:

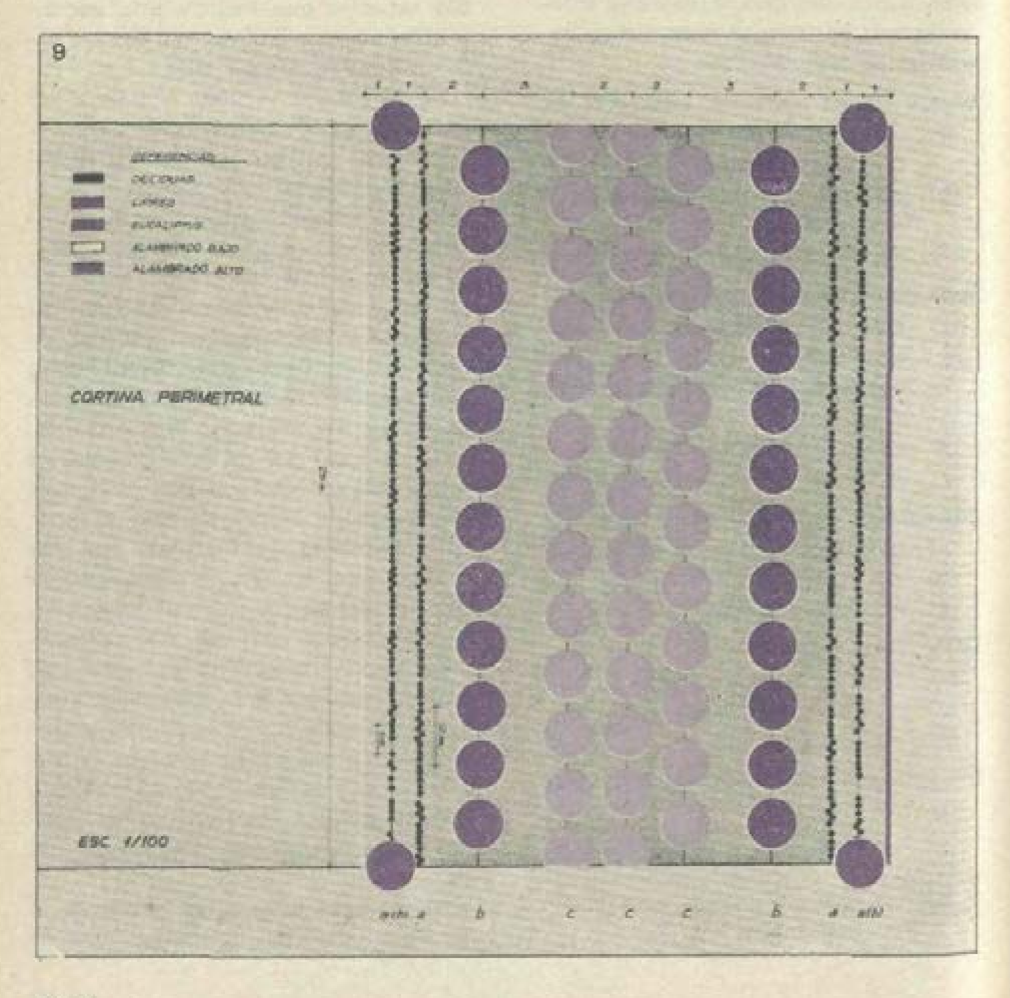
(a) álamo plateado, estaqueado directo)
(b) ciprés sempervirens, lusitánica o lambertiana
(c) eucalipto rostrata, tereticornis o punctata.

Zona intermedia, de transición, suelos tipo B:

(a) álamo negro (canescens) (estaqueado directo)
(b) ciprés sempervirens o lusitánica
(c) eucalipto rostrata o tereticornis.

Podrá observarse que cualquiera sea el clima o cualquiera el terreno en el que pueda instalarse nuestro proyecto de abrigo, siempre empleamos el eucalipto en las filas centrales de la cortina y cipreses en las filas intermedias (ver láminas 9, 10 y 11). El empleo del primero en sus diferentes especies (de las 600 especies que incluye este género mirtacea australiana hemos elegido sólo unas pocas, por ser ellas las más fáciles de obtener en todo el país y ser de alto grado de adaptabilidad a nuestro medio), se justifica por varias razones: en primer lugar porque el eucalipto (bien elegida la especie más adaptada al medio en que ha de plantarse), es dentro de los árboles comunes mejor adaptados a nuestro clima y suelos, el que más rápidamente ha de dar altura a las cortinas, permitiendo lograr así un aprovechamiento integral de este abrigo, en un tiempo más corto; en segundo lugar por tratarse de árbol de alto grado de prendimiento, de precios relativamente bajos, por estar el hombre de campo familiarizado con sus plantaciones, etc. En cuanto al uso de los cipreses en sus diferentes especies, según clima y terrenos, éste es aconsejable por varias causas: rusticidad; buen crecimiento pero alcanzando alturas menos que la del eucalipto, lo que es una ventaja a los efectos de la formación del plano inclinado a barlovento y sotavento (lám. 11); además los cipreses tienen un follaje permanentemente muy denso, lo que no solamente asegura un buen freno a las corrientes de aire que pudieran filtrarse a través de

la ramazón de los eucaliptos, de por sí algo menos tupida, sino que además y por la misma característica de lo compacto de su follaje, han de constituirse en un buen semi-techo del que han de beneficiarse los corderos recién nacidos. En lo que respecta a las especies elegidas para las filas (a) externas de las cortinas (paraísos, tipa o álamos plateado o negro), también se han tenido en cuenta ventajas de índole técnico-práctico-económicas: todas estas especies son también de alta rusticidad, pero sobre todo tiene la ventaja de poder ser instaladas por siembra directa en el propio lugar definitivo (paraíso y tipa) o por plantación también directa de estacas sin raíces (álamos negro y plateado), lo cual aparte de significar una gran economía en el costo de plantación, nos permite formar un verdadero muro vivo bien denso, que detiene cualquier posible infiltración de viento sobre todo en la parte baja del abrigo. El hecho de que estas especies pierdan la hoja en el invierno (la tipa la pierde sólo por poco tiempo en primavera) no resta eficacia a su empleo, ya que al dar una gran densidad a las filas (a) se ha de formar una verdadera maraña de ramas y troncos, lo que es más que suficiente para lograr



el fin propuesto; por otra parte, la mayoría de las especies seleccionadas para las filas externas de la cortina, tienen la facultad no sólo de emitir cierpes con gran facilidad, sino también de auto reconstruirse de sus propias raíces cuando por cualquier causa se destruye su parte aérea. En la fila (a) más externa se prevee la plantación de un ciprés cada 25 mts. (ver láminas 9, 10, 11 y 12) de la especie aconsejada para los distintos suelos y climas. La copa de estos cipreses se proyecta fuera de los alambrados de las cortinas, tanto hacia la pradera protegida como hacia los potreros adyacentes, pudiendo ser aprovechada en el primer caso por ovejas en parición que hayan sido reacias a entrar dentro de las cortinas, y en el segundo por animales de otras categorías del potrero vecino, que de cualquier manera podrán también beneficiarse de su protección contra las inclemencias del tiempo; podemos decir que estos cipreses han de oficiar como verdaderos pequeños galpones vegetales distribuidos en una longitud de unos 2 kilómetros contra cada uno de los alambrados de las cortinas.

CULTIVO Y PLANTACION DE LAS CORTINAS

En la instalación de las cortinas de abrigo, deben agotarse todos los medios posibles para lograr un más rápido crecimiento de los árboles que la integran y disminuir así el tiempo en que las mismas han de comenzar a ser realmente efectivas. Un buen laboreo de la tierra, una fertilización apropiada y el cumplimiento de las normas que a continuación irán detallándose, han de contribuir a lograr el objetivo que se persigue.

He aquí el orden en que deberán realizarse los distintos trabajos y las directivas técnicas que deberán seguirse en cada una de las etapas de la correcta construcción de las cortinas:

a) **Marcación de las cortinas:** una vez elegido el lugar donde ha de instalarse este sistema de abrigos, se procede al replanteo del plano (láminas 7 y 8), o mejor dicho de las esquinas de los futuros alambrados, para tener así delimitada la zona donde irán los alambrados.

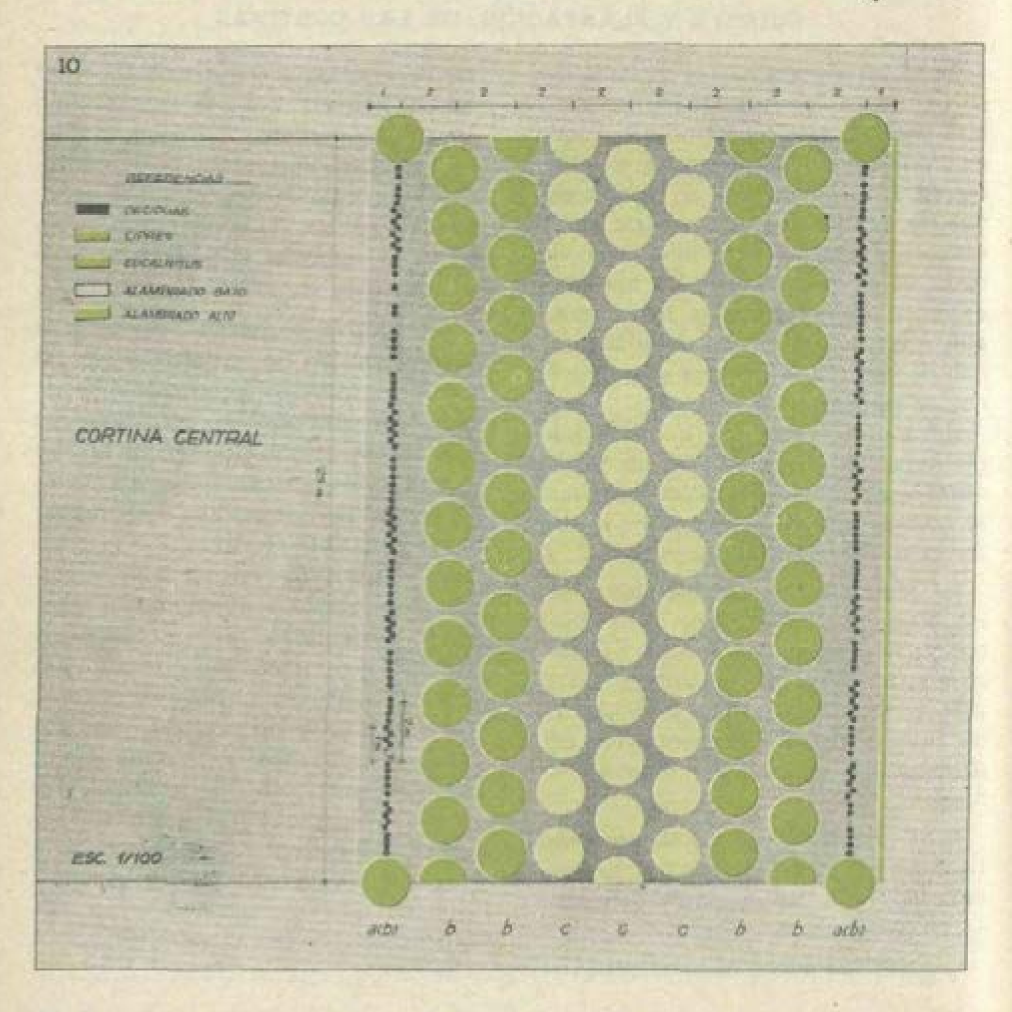
b) **Construcción de los alambrados:** La descripción de los mismos fue ya indicada; en la lámina 13 pueden verse los detalles constructivos.

c) **Matanza inicial de hormigas:** Antes de arar las áreas encerradas entre los alambrados y donde se plantarán las futuras cortinas de árboles, conviene hacer una buena batida de hormigas, ya que de quedar hormigueros vivos en ese lugar, el arado puede encargarse de aumentar el número de éstos al fraccionar las colonias existentes.

d) **Cultivo de verano previo a la plantación:** En la instalación de las cortinas de abrigo, deben agotarse todos los medios posibles, para lograr un más rápido crecimiento de los árboles que la forman, y disminuir así el tiempo en que las mismas han de comenzar a ser realmente efectivas. Un buen laboreo de la tierra resulta imprescindible para lograr ese objetivo; una apropiada fertilización ha de contribuir también a estimular ese proceso. Para dejar la tierra en óptimas condiciones para la plantación arbórea, conviene realizar un cultivo de verano (maíz, feterita, etc.) con sus consiguientes aradas, disqueadas y abonada. El costo de este cultivo no lo imputamos al de nuestro proyecto, por dar por descontado, que su cosecha debe ser más que suficiente para autofinanciar a aquél.

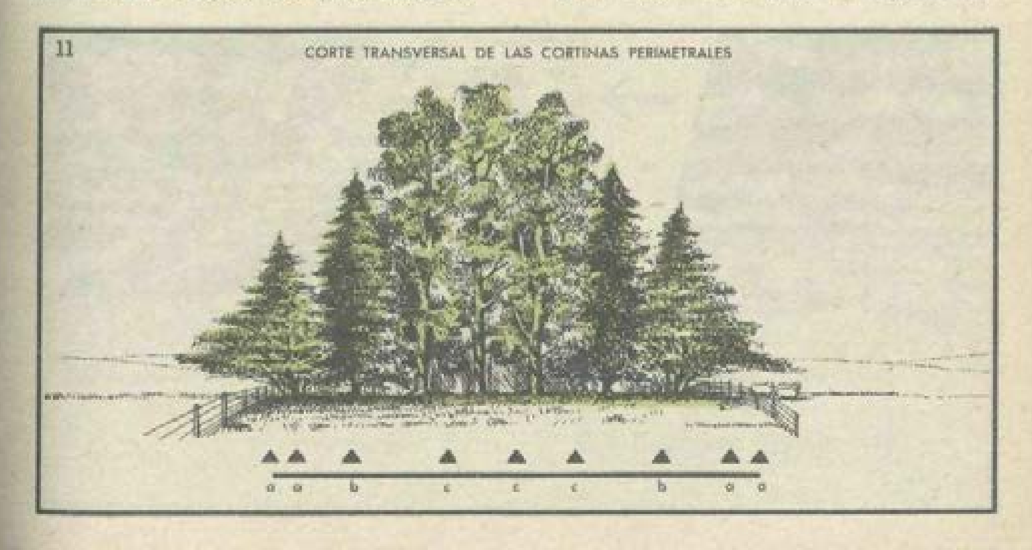
e) **Preparación de la tierra antes de plantar.** — A fines de verano o principios de otoño, una vez levantada la cosecha, se procede a enterrar el rastrojo, realizando una arada poco profunda, con lo que se activa el proceso de descomposición de los restos vegetales (raíces, tallos) del cereal cosechado, proceso éste que es de carácter fundamental aerobio. Un mes después de enterrado el rastrojo, se da una arada profunda. De disponer de subsolador, es muy aconsejable dar una pasada de esta máquina (0.50-0.60 cm. de profundidad) en el lugar exacto donde irán las filas de los árboles. Luego de estas labores se procede a dar una abonada de cobertura con hiperfosfato, a razón de 300 k. por Há. Se completa la labor con una disqueada.

f) **Matanza de hormigas previa a la plantación.** — Antes de poner el primer árbol en su lugar definitivo, es **imprescindible** realizar una intensa y consciente matanza de hormigas no ya sólo en la propia área a forestar, sino igualmente abarcando los potreros adyacentes, hasta una distancia de unos 100 m. de los alambrados perimetrales de la mejora y a ambos lados de ésta.



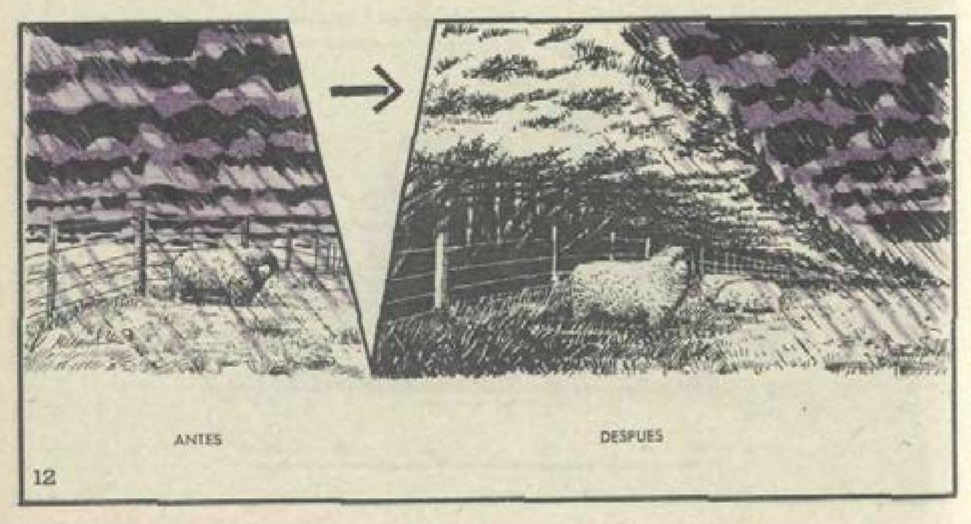
g) **Plantación de los árboles.** — Esta plantación debe ser realizada durante el periodo otoño-invernal, e implica dos técnicas diferentes, correspondiente una a las filas (b) y (c) de láminas 9, 10 y 11 (cipreses (b) y eucaliptos (c), y la otra a las filas externas (a) (paraíso, tipa o álamos).

1. — **Eucaliptos y cipreses.** — El primer paso es la compra de las plantas, la que ha de efectuarse en un vivero que ofrezca las máximas garantías en cuanto a la buena calidad de las mismas, precio razonable, correcta identidad de las especies solicitadas, tamaño conveniente (alrededor de 30 cm. de altura), buen sistema de embase, perfecta sanidad, etc. Las plantas que en general se remiten en cajones (125 a 130 plantas por cajón), deben llegar al establecimiento en el más corto tiempo posible, exigiendo un correcto acondicionamiento para que no se desequen las macetitas durante el viaje. Una vez llegadas las plantas, deben colocarse los cajones en lugar protegido, al amparo de viento y sol, y si el tiempo lo exige (marcada sequedad ambiente), se dará un riego a los arbolitos sin retirarlos del embase (cajón). Estando la tierra en perfectas condiciones de preparación, luego de las labores culturales indicadas, no será necesario realizar poceada previa. Una cuadrilla de dos hombres es suficiente para efectuar la plantación en forma rápida y eficaz. El orden en que deben disponerse los trabajos de plantación es el siguiente (ver láminas 14, 15 y 16): I) marcación de las filas con cañas o jalones; II) tender alambre en la fila; III) distribuir las plantas contra el alambre dejándolas acostadas en el justo lugar en que deberán ser plantadas, tomando la medida correspondiente; IV) plantación propiamente dicha; ésta se realiza a golpe de azada, siendo importante que el hombre plantador apriete bien la tierra contra la macetita; V) aporcado de las plantas: cuando el hombre que distribuye los arbolitos en la fila ha terminado su labor, comienza a aporcar los ya plantados por el otro hombre. En esta forma una pareja de jornaleros puede plantar entre 1200 y 1500 arbolitos (1350 en promedio) en ocho horas de trabajo efectivo. Este es el sistema más aconsejable para plantar las filas centrales, conviniendo tomar la precaución de iniciar las filas desde puntos arbitrarios, para evitar en lo posible la plantación



en marco real o tresbolillo, que siempre dejan corredores abiertos a la infiltración de corrientes de aire, lo cual constituye un frecuente defecto en nuestros tradicionales montes de abrigo.

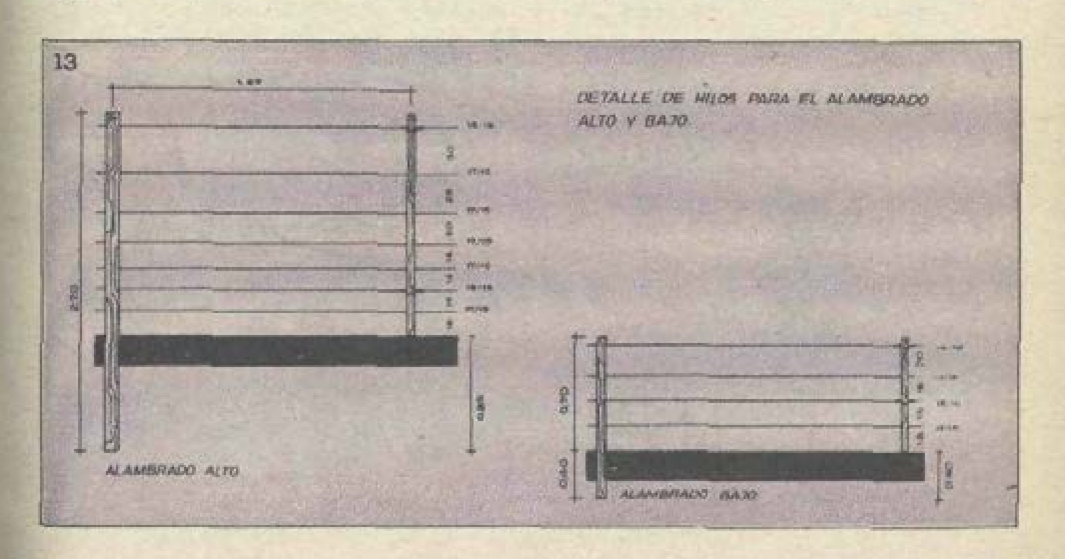
2. — ***Paraísos, tipas y álamos.*** — La siembra de asiento (paraíso o tipa) o la plantación directa de estacas (álamos), se debe realizar a mediados de agosto, no conviniendo hacerlo mucho antes, porque ello expondría demasiado *tiempo a estacas y semillas a excesos* de agua previo a la iniciación del movimiento vegetativo, con grandes riesgos de pudrición. El orden de realización de los trabajos es el siguiente: I) obtención de las semillas y estacas; las *primeras pueden hacerse cosechar* directamente del árbol por el propio interesado, en distintas zonas del país, principalmente en el Litoral Noroeste; las estacas pueden ser adquiridas en el Vivero Nacional de Toledo. Para poder establecer la cantidad de semillas o estacas que se requieren para el caso particular de estas cortinas, son los siguientes: primero se calcula la cantidad total de metros de filas (a) de los planos adjuntos o cuál da un metraje de 8.774 m. En el caso de la siembra, se hace una casilla por metro, lo que da pues un número de 8.774 casillas; en cada casilla se ponen 10 semillas (frutos), lo que da un total de 87.740 semillas; el kilo de semilla de paraíso contiene unas 2.000, de ahí que se precisan de ser ésta la especie a plantar 43k.800 grm; la recolección y limpieza de esta simiente, insume 1 jornal; la tipa tiene 1.600 semillas por kilo (8.774 casillas con 10 sem. c/u. = 87.740 sem.) así que se precisarían 54k.850 grm., cuya cosecha requiere 1 jornal y ½. Las estacas de álamos se plantan también a 1 metro dentro de las filas; se necesitan pues, 8.774 estacas de ser el álamo la especie elegida. II) marcación de las filas; III) unos 20 á 30 días antes de la siembra o estaqueado, se abre un surco con un arado de una o dos rejas o discos sobre la línea marcada y luego se pasa aquél en sentido inverso, volcando la tierra arriba de la movida en el primer surco, levantándose así una sierra o camellón similar al que se prepara para plantar boniatos; IV) al cabo de los días indicados, la tierra del camellón estará suficientemente meteorizada como para poder realizar la siembra o el estaqueado; IVa) siembra: se tiende primero el alambre, luego un hombre con aza-

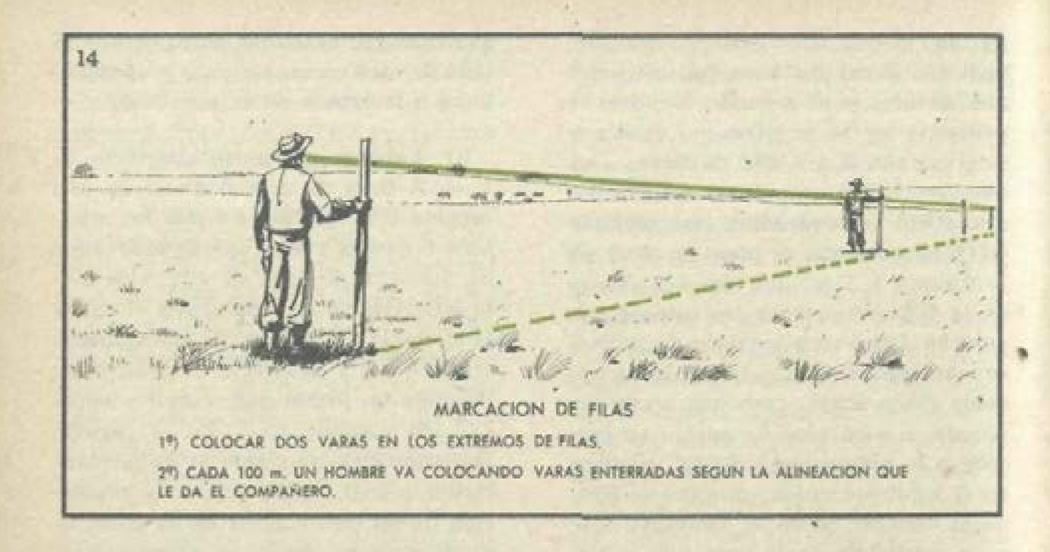


12

da va preparando casillas (picando bien la tierra) distanciadas un metro una de otra y el segundo hombre va poniendo las 10 semillas por casilla y las tapa con 3 a 4 cm. de tierra. Dos hombres hacen unas 2.000 casillas por día. IVb) estaqueados: se precisan 8.774 estacas, que se plantan como ya lo dijimos a 1 m. una de otra dentro de la fila. De obtener las estacas con *anterioridad a su plantación definitiva*, se mantendrán enterradas en arena húmeda (boca abajo) para que no se desequen; a mediados de agosto se procede a la plantación "in situ" siguiendo el siguiente orden: primero se tiende el alambre sobre el camellón, después, partiendo de la base que la tierra está bien meteorizada y profundamente trabajada, se entierran las estacas directamente sin necesidad de usar herramienta alguna; dos hombres pueden plantar en el día (8 horas de trabajo efectivo) un promedio de 3.000. Las estacas deben ser de un grosor de más o menos 1 cm. y un largo de unos 30 cm. *Cabe recordar acá que en la* fila externa (a) (ver láminas 9, 10 y 11) se planta un ciprés cada 25 m.; estos cipreses fueron reservados de la primera plantación; se acondicionaron en lugar bien protegido poniéndolos uno al lado de otro en un surquito y aporcándolos a la espera de su plantación.

h) **Labores culturales ulteriores.** — 1. — *A fines de primavera* se da una carpida con aporque a todos los arbolitos (cipreses y eucaliptos), abarcando un diámetro de unos 40 cms.; esto evita competencia con malezas y el agrietado de la tierra con la consiguiente evaporación y desecación de raíces; se requiere un jornal para carpir y aporcar 500 plantas; 2. — En el período otoño-invierno siguiente al de la plantación inicial, se procede a la reposición de las pérdidas; si se ha procedido de acuerdo con todas las instrucciones aquí indicadas, las fallas deberán ser casi nulas, pero siempre surgen adversidades imprevistas, sobre todo de índole climática, que producen pérdidas que avaluamos en un promedio de un 10 %; 3. — El control de la hormiga debe continuarse permanentemente, pero a los efectos de nuestros cálculos *lo registramos sólo durante el primer* año de la plantación; 4. — La liebre constituye una seria plaga para los árboles, así que conviene mantenerlas alejadas de los plantíos, lo cual se lo-





14

MARCACION DE FILAS

1°) COLOCAR DOS VARAS EN LOS EXTREMOS DE FILAS.

2°) CADA 100 m. UN HOMBRE VA COLOCANDO VARAS ENTERRADAS SEGUN LA ALINEACION QUE LE DA EL COMPAÑERO.

gra con frecuentes batidas con perros (galgos) o con cacerías nocturnas (encandilada); los apereás también dañinos roedores, se disminuyen mucho con el pastoreo de las ovejas que entran en los plantíos (períodos de parición); frecuentes batidas con perros, disminuyen también la incidencia de esta plaga (acotemos al margen que nos resulta casi imposible avaluar el costo del control de estas dos plagas, pero acéptese esta lucha como un divertido deporte para el hacendado, que le servirá para olvidarse al menos por un rato de los sinsabores de las tomas, descascarriado de ovejas, bicheras, contribuciones inmobiliarias, etc., etc...).

PLANILLA DE COSTOS

La planilla que se presenta a continuación incluye todos los costos de la realización integral del plan que pre-



15

TENDIDO DE ALAMBRE Y COLOCACION DE LAS PLANTAS

1°) SE TIENDE UN ALAMBRE ENTRE LAS ESTACAS DISTANCIADAS A 100 m.

2°) AMBOS HOMBRES VAN COLOCANDO LAS PLANTITAS BAJO LA LINEA DISTANCIANDOLAS 2 m. CON EL AUXILIO DE UNA VARA DE ESA LONGITUD.

sentamos a consideración del jurado. Imprevistos aparte (éstos por propia definición, no son previsibles), creemos habernos ajustado a una realidad que está basada en lo que respecta a precios, en los del mercado a la fecha actual y en lo que se refiere a otros gastos más imponderables, a nuestra experiencia personal de muchos años, en los que hemos plantado algún millón que otro de árboles en los más apartados rincones del país. El precio dado para árboles y estacas, es el actual del Vivero Nacional de Toledo; el de los materiales para construcción de alambrados, también el actual de las barracas de plaza; el de las labores culturales (aradas, disqueadas, subsolada, etc.) fue obtenido de técnicos del Plan Agropecuario; el abono (hiperfosfato) no tiene cotización actual en el mercado, así que debimos tomar como precio el anterior a la instauración del cambio único (es de esperar que los fertilizantes tengan en definitiva alguna ventaja para su introducción al país, si es que realmente se desea una evolución práctica en el Uruguay, la que en definitiva debe buscarse en la recuperación de nuestras tierras tan agotadas en una gran parte por erosiones, agricultura irracional y esquilmante, pastoreos abusivos sin restitución de elementos químicos, etc.). Remitimos al lector a la planilla siguiente:

PLANILLA DE COSTOS CORRESPONDIENTES AL PROYECTO DE "MONTES DE ABRIGO PARA PARICION Y POST-ESQUILA" DE LA COMISION HONORARIA DE MEJORAMIENTO DE LA PRODUCCION OVINA DEL MINISTERIO DE GANADERIA Y AGRICULTURA

I) ALAMBRADO

A) ALAMBRADO ALTO (7 hilos - 2000 m.)

a)	150	postes curados de eucaliptus (incluyendo tramillas de esquinas y porteras) c/u. pesos 22.95	$ 4.492.50	
b)	950	pickets eucaliptus. c/u. $ 2.81	" 2.690.50	
c)	4	rollos alambre oval. acer. galv. 17/15, c/u. $ 1.643.00 ..	" 6.572.00	
d)	7.25	rollos alambre oval. acer. galv. 16/14, c/u. $ 1.692.00 ..	" 12.267.00	
e)	1	rollo alambre atillar Nº 12, c/u. $ 637.50	" 637.50	
f)	1	rollo alambre rienda Nº 6, c/u. $ 635.00	" 635.00	
g)		mano de obra por metro (2000 m.), c/u. $ 2.00	" 4.000.00	$ 31.273.50

(Costo por metro: $ 15.64)

B) ALAMBRADO BAJO (4 hilos - 3512 m.)

a)	270	medios postes tratados de eucaliptus, c/u. $ 14.98	$ 4.044.60
b)	1710	medios pickets eucaliptus, c/u. $ 1.40	" 2.394.00
c)	6.5	rollos alambre oval. acer. galv. 17/15, c/u. $ 1.643.00 ..	" 10.679.50
d)	5	rollos alambre oval. acer. galv. 16/14, c/u. $ 1.692.00 ..	" 8.460.00
e)	1	rollo alambre atillar Nº 12, c/u. $ 637.50	" 637.50

f)	1	rollo alambre rienda Nº 6, c/u. $ 635.00	$ 635.00		
g)		mano de obra por metro (3512 m.), c/u. $ 1.20	" 4.214.40	$ 34.065.00	$ 65.338.50
(costo por metro: $ 8.85)					

II) LABORES CULTURALES (Superficie cubierta por cortinas: 5 há.)

A) LABORES PREVIAS A LA PLANTACION

a)	Surco desvío aguas pluviales, pesos 20.00	$ 20.00	
b)	Arada superficial del rastrojo (cultivo de verano), arada profunda y disqueada, c/Há. $ 280.00 ..	" 1.400.00	
c)	Subsolada (50 surcos/Há. a 50-60 cm. de profundidad, c/Há. $ 175.00	" 875.00	
d)	Abonada de cobertura (antes de disqueada) 300 Kg./Há. "Hiperfosfato", c/Ton. $ 1.380.00	" 2.070.00	
e)	Preparación camellones para siembra o estaqueada, c/Há. pesos 30.00	" 150.00	
f)	Matanza hormigas (previo arada) 2 jornales, c/u. $ 50.00	" 100.00	
g)	Matanza hormigas (previo plantación) 4 jornales, c/u. $ 50.00	" 200.00	$ 4.815.00

B) LABORES POST-PLANTACION

a)		Carpida y aporcada de cipreses y eucaliptus (primavera) a 500 plantas por jornal (7249 plantas) - 15 jornales, c/u. $ 50.00	$ 750.00		
b)	24	Jornales matanza hormigas durante 1 año, c/u. $ 50.00 ..	" 1.200.00	$ 1.950.00	$ 6.765.00

III) PLANTACION

A) EUCALIPTUS

a)	3509	plantas, c/mil $ 400.00	$ 1.403.00	
b)	5.3	jornales (1 jornal: 675 plantas) por plantación y reposición, c/u. $ 50.00	" 265.00	$ 1.668.00
(precio unitario $ 0.47)				

B) CIPRESES

a)	3740	plantas, c/mil $ 450.00	$ 1.683.00	
b)	5.5	jornales (1 jornal: 675 plantas) por plantación y reposición, c/u. $ 50.00	" 277.00	$ 1.960.00
(precio unitario $ 0.52)				

C) PARAISOS (SIEMBRA DIRECTA, 8774 CASILLAS)

a)	1	jornal: recolección y limpieza de la semilla (43.8 Kg.) c/u. $ 50.00	$ 50.00

b) 8.77 jornales para siembra (1 jornal: 1000 cas.). c/u. pesos 50.00	$	439.00 $	489.00 $	4.117.00
(precio unitario $ 0.056)				

COSTO TOTAL DE OBRA .... $ 76.220.50

III) PLANTACION

C') TIPAS (SIEMBRA DIRECTA)

a) 1.5 jornales recolección (Kg. 5.850), c/u. $ 50.00	$	75.00		
b) 8.77 jornales siembra, c/u. pesos 50.00	"	439.00 $	514.00 $	4.142.00
(precio unitario $ 0.058)				

COSTO TOTAL DE OBRA .... $ 76.245.50

III) PLANTACIÓN

C") ALAMOS (ESTAQUEADO DIRECTO)

a) 8774 estacas, c/mil $ 180.00	$	1.580.00		
b) 5.8 jornales (1 jornal: 1500 estacas), c/u. $ 50.00	"	292.00 $	1.872.00 $	5.500.00
(precio unitario $ 0.21)				

COSTO TOTAL DE OBRA .... $ 77.603.50

TOTAL de OBRA con PARAISOS en filas "a"	$ 76.220.50
TOTAL de OBRA con TIPAS en filas "a"	" 76.245.50
TOTAL de OBRA con ALAMOS en filas "a"	" 77.603.50

CONSIDERACIONES FINALES

Recapitulando sobre las pérdidas millonarias que año a año se producen en *el país por pérdidas de corderos recién* nacidos (período neo-natal) y por muerte de lanares después de la esquila; destacando el ejemplo bien expresivo por cierto que nos diera el Ing. Agr. Daniel Durán del Campo, que en síntesis es el siguiente: "...un hacendado de Paysandú, imprevisor en cuanto a abrigos, señaló 1.700 corderos, teniendo 20.000 ovejas, y todo ello porque en la época de la parición hubieron temporales fuertes contra los que no se disponía de defensa alguna. En una estancia vecina, con abrigos apropiados, y pese a haber estado sometido a los mismos accidentes climáticos, el porcentaje de señalada fue de un *80 %..."; recordando que un importante* hacendado de nuestro país, hace de esto unos pocos años perdió 2.000 lanares después de la esquila, por haber olvidado disponer de protecciones convenientes para afrontar los vientos que tan frecuentemente se producen en ese período crítico de los lanares; convirtiendo, en fin, en pesos todas esas pérdidas hoy irrecuperables pero sí subsanables en un futuro próximo, llegamos a la conclusión final, de que invertir dinero, por mucho que él puede parecer al principio, es una mejora que pone al hacendado en una situación,



PLANTACION Y APORCADO

MIENTRAS UN HOMBRE VA PLANTANDO EL OTRO APORCA LAS PLANTITAS.

de casi total tranquilidad frente a una eventualidad climática de tan nefastas consecuencias, se constituye en poco tiempo, en un lucrativo negocio. Nos atrevemos a sostener que por varias razones, el sistema de abrigo que aquí proponemos, se autofinanza rápidamente; este sistema está previsto para guarecer un mínimo de 2.000 lanares. Si bien es cierto que su efectividad completa requiere unos años (entre 5 y 10) para concretarse, también debe recordarse que a partir de los dos años de instalado ya comienza a prestar una cierta utilidad, pues considerando que al cabo de ese tiempo los árboles centrales de la cortina han de tener una altura mínima de 2 mts. (uno por año), ya existirá una faja protegida de 20 mts. de ancho todo a lo largo de 2 kilómetros de barrera incipiente. Pero tomando un promedio de 5 años como punto de partida, y asignando a todo el sistema una vida útil de 45 años, entendemos que su costo inicial debe ser amortizado en cuarenta anualidades. En esos cuarenta años habrá habido un mínimo de 80.000 lanares que deberán pagar algo menos de $ 1 como cuota anual de seguro de vida. Una eventualidad climática después de la esquila que pudiera matar una cuarta parte de los lanares, por sí sola ya justificaría la inversión que esta mejora significa. Agreguemos además y en beneficio de este plan, que en forma totalmente gratuita, estos abrigos construidos por una finalidad bien concreta (protección de ovejas en parición y post-esquila) han de rendir dos otros servicios no despreciables: primero, el siministro de sombras a los potreros adyacentes, ya que los árboles plantados contra los alambrados perimetrales, a la edad de 10 años han de proyectar una copa de unos 5 metros de radio, y en momentos en que el sol está en el zenit (mínima área protegida contra las radiaciones solares) podrá disponerse de una superficie, extendida en una longitud de 2 kilómetros de 10.000 mts. cuadrados en segundo lugar, cabe señalar también, que esos mismos potreros adyacentes han de contar con una cortina cortavientos, creando una extensa área protegida contra ese perjudicial meteoro. Un punto más debe ser destacado en el haber de un plan de estas características: cuando asignamos a esta mejo-

ra una vida útil de 45 años y cargamos a los lanares todo el problema de su amortización, fuimos, si se quiere, algo "injustos" con estos animalejos al cargarles la totalidad de ese rubro, y ello por una razón muy particular: cuando se dice que un tractor se amortiza en x años, ello está bien pues el mismo tiene un desgaste que lo convierte al final en chatarra de poco o nulo valor. Pero en el caso particular de los árboles, el problema es muy otro; éstos después de haber prestado un alto servicio a las majadas, han acumulado en sí al cabo de esos 45 años, el máximo de su riqueza como productores de madera; ha llegado entonces el momento de talarlos y obtener de los mismos un alto resultado comercial que ha de pagar con creces y por sí solo, todo el desembolso inicial que significó su instalación, más los intereses que pudieran corresponderle.

Estamos de acuerdo con Don Carlos A. Arocena, en que nuestros gobernantes deben entender la entidad de los problemas que significan al país las pérdidas que año a año se producen en nuestras majadas por imprevisiones subsanables, y que deben fomentar a través del Banco de la República una política crediticia que permita el desarrollo de mejoras de esta índole, que si bien pueden resultar "baratas" en poco tiempo han de demostrar que son bien **económicas.**

ABSORCION DE VENENOS

El envenenamiento, producido por la absorción de una sustancia venenosa, es una de las tres grandes emergencias que requieren primeros auxilios inmediatos para salvar la vida. Todo momento de demora significa que cada vez más el veneno va siendo absorbido por el organismo. A menos que se actúe rápidamente, la víctima pronto puede estar más allá de toda ayuda. Llame un médico enseguida y mientras él llega tome algunas medidas para librar la víctima del veneno.

Los signos y síntomas de envenenamiento varían según el veneno. Náuseas, vómitos, dolor de estómago, retortijones, diarrea, colapso y convulsiones, son algunos de los posibles efectos inmediatos.

TRATAMIENTO GENERAL DE PRIMEROS AUXILIOS

No pierda tiempo tratando de averiguar qué veneno fue ingerido. Disuelva el veneno y lave el estómago provocando vómitos, **a menos que los labios, la boca o la lengua estén quemados o corroídos,** lo que indica que se ha absorbido un ácido o un álcali cáustico fuerte. Estas dos medidas son completadas dando un emético a la víctima, es decir, una sustancia que **provoque el vómito.** Los eméticos pueden ser preparados fácilmente, tal como señalamos en seguida:

1. Agua caliente salada. (1 cucharada de mesa llena de sal en 1 vaso de agua caliente.)

2. Agua jabonosa. (1 pastilla de jabón suave disuelta en 1 vaso de agua caliente, de modo de formar espuma.)

Si estas sustancias no provocan el vómito, se le puede dar una taza de agua caliente en la que se disolvió 1 cucharada de té llena de mostaza.

El vómito debe ser provocado repetidamente hasta que el flúido proveniente del estómago tenga color claro. Si es necesario provocar vómitos luego de que la víctima ha tomado algunos vasos de emético (vomitivo), **introdúzcale un dedo en la garganta.**

FILATELIA

por A. F. S.

Nos. 1, 2 y 3 Diligencias: Yvert Nº 1/3 60c. azul, 80c. verde y 1 real rojo; estos tres sellos fueron los primeros emitidos en el Uruguay entre los años 1856 al 58 pero no por el gobierno, sino por la empresa particular de transporte de Don Atanasio Lapido, la cual fue autorizada a emitirlos para el servicio postal al interior del país que tenía por diligencias y de ahí, la denominación del sello con solo la palabra DILIGENCIA.

Los primeros sellos, oficialmente emitidos ya por el Correo del Uruguay, fueron los llamados Soles Dobles, por tener cada sello el valor franqueatorio repetido y la palabra CORREO también repetida.

Nº 4 cuadro del Escudito rosa Nº 27 de Yvert, 20c. sob. 06 que tiene un sello con la sobrecarga DOBLE.

Nº 5 cifra sin dentar Nº 31 de Yvert. 10c. verde.

Nº 6 cifra sin dentar Nº 32 de Yvert. 15c. amarillo.

Nº 7 cifra sin dentar Nº 33 de Yvert. 20c. rosa.

Nº 8 sobreimpresión invertida, Nº 117a. de Yvert.

Nº 9 sobreimpresión invertida, Nº 119a. de Yvert.

Nº 10 cuadro del 2p. rojo Nº 101 de Yvert.

Nº 11 sobrecarga invertida del Nº 542a. de Yvert.

Nº 12 cuadro del 3p. violeta Nº 102 de Yvert.

Nº 13 sello 2p. violeta y verde (Fortaleza) Nº 112 de Yvert.

Nº 14 sello 3p. rosa y azul gris (Catedral) Nº 113 de Yvert.

Nº 15 sello Com. del IV Campeonato Mundial de Fútbol, 3c. verde sin dentar Nº 602a. de Yvert.

Nº 16 pareja de 2 sellos con sobrecarga doble Nº 145a. del catálogo Scott.

Nº 17 cuadró con sobrecarga invertida Nº 197a. de Yvert.

Nº 18 sello aéreo sobrecargado, con la fecha del año "1945" omitida, Sanabria Nº 137c.

Nº 19 sello aéreo sobrecargado, con la fecha del año "1945" impresa a la derecha del sello en lugar de estar a la izquierda, catálogo Sanabria de aviación Nº 137b.

Nº 20 sello de 2p. Chingolo con el pájaro Doble, Nº 709a. de Yvert.

Nº 21 sello aéreo con la sobrecarga invertida Nº 113a. de Yvert, Nº 138a. de Sanabria y Nº C119a. de Scott.

NOTA: Los nombres de Yvert, Scott y Sanabria que se citan frecuentemente, son los correspondientes a los catálogos filatélicos de dichas firmas comerciales, conocidas mundialmente.

Estos catálogos son muy útiles a los coleccionistas en general, pero particularmente a los que recién se inician, pues les indican el ordenamiento necesario para la formación de un país, de varios o universal; también ilustran, relativamente, sobre el valor de cada sello.

El catálogo Yvert está editado en idioma francés y sus cotizaciones son en moneda Franco; el de Scott (americano) en idioma inglés con cotizaciones en moneda Dólar, como igualmente el de Sanabria (americano) en idioma inglés y moneda Dólar; es de hacer notar que este último catálogo es SOLAMENTE para sellos aéreos del mundo, es decir, que no contiene ni cotiza los sellos de superficie, tasas, oficiales, encomiendas, etc.... sólo se ocupa de los sellos para correo aéreo.



Tambo y Praderas

por el Ing. Agr.
DIAMANTE VIGANÓ

Todos los estudios realizados coinciden en que la producción de leche se viene incrementando en forma considerable, desde hace unos años, siendo el rubro del campo que más se ha destacado en ese sentido. Se ha avanzado mucho también en la producción de leche higiénica y hoy día, un alto porcentaje de los tambos remitentes a Conaprole tiene el ganado saneado y cumple con las disposiciones vigentes en cuanto a personal, locales, etc. Otro aspecto a destacar es la humanización del trabajo de ordeño, pudiendo ser observada la sustitución progresiva del ordeño a mano por las máquinas modernas.

En cambio, todavía no se ha avanzado todo lo deseable en la alimentación del ganado lechero. Es común observar que las lecheras en producción, terneras, vaquillonas, etc., pastan en campos naturales degradados, en avenales raquíticos (siempre que hayan escapado al pulgón) o cultivos de sorgos. La única reserva forrajera está constituida por chala de maíz. La alimentación fundamental es a base de concentrados que cada día escasean más y cuyo precio aumenta en forma desproporcionada con respecto al precio de la leche.

Esta situación se traduce, en el mejor de los casos, en la capitalización del tambero, pero sólo unos pocos consiguen utilidades.

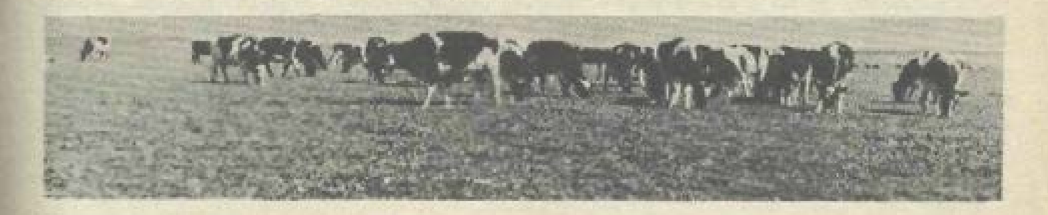
Para bien del país y de los propios productores es indispensable y urgente diríamos, introducir mejoras en el establecimiento con el fin de alimentar correctamente a los animales; estas mejoras se traducirán en la disminución del costo de producción y como resultado lógico en la obtención de utilidades.

El Plan Agropecuario tiene una abundante y positiva experiencia en este sentido, disponiendo de cifras que son altamente significativas.

Lo primero que se nota al mejorar el campo es que el buen pasto sustituye con ventajas al concentrado y decimos con ventajas, porque al disminuir o prescindir de éste, se reducen las erogaciones por tal concepto, en forma considerable.

Otro aspecto económico de importancia es el aumento de producción de leche por vaca y por unidad de superficie, lo que se traduce en aumento de la producción total.

Estos dos logros justificarían por sí solos la conveniencia de mejorar el suelo, ya sea implantando praderas



permanentes cultivadas o utilizando él o los procedimientos que más se adecúen al productor y al establecimiento.

No obstante hay otros aspectos positivos no menos importantes y a los cuales no se les suele dar la trascendencia que tienen o que escapan al análisis de cifras.

Por ejemplo: simultáneamente a la implantación de praderas permanentes desaparecen las labores de suelos que insumen gastos considerables de combustibles, lubricantes, repuestos, mano de obra, etc., porque lo único que aquéllas necesitan es la refertilización anual.

La crianza del ganado de reposición es totalmente distinta porque la buena alimentación se traduce en la entrada en producción, con un año o más de lo que lo hacen habitualmente. Es decir, se acorta el tiempo de improductividad.

Es sabido que en la cuenca lechera, los terneros de los tambos, se matan al nacer. Pues bien, disponiendo de campo mejorado, esos mismos terneros pueden criarse en el establecimiento, contribuyendo a aumentar los ingresos del productor, al mismo tiempo que se pone a disposición del mercado, un mayor volumen de carne.



Otro aspecto destacable es el buen estado de las vacas, que se refleja no sólo en la mayor producción por animal y unitaria ya mencionada, sino también en la mayor resistencia para afrontar períodos de crisis.

Nos resta decir que lo expuesto ha sido constatado en tambos remitentes a Conaprole, en los cuales se vienen mejorando los suelos desde hace unos años, habiendo llegado a la conclusión siguiente: **la implantación de praderas permanentes en el tambo tiene todas las ventajas y ningún inconveniente.**

La lengua de los charrúas *era dura y gutural, habiendo quedado muy pocas palabras al desaparecer éstos totalmente. Sabemos que hablaban siempre muy bajo. Nunca levantaban la voz ni gritaban, ni aun para quejarse, aunque los mataran. Azara dice que preferían caminar diez pasos para llamar a otro antes que gritarle. D'Orbigny expresa que el lenguaje de los Charrúas se aproximaba al de los puelches "que era gutural, cerrado y duro". Hervás manifiesta que era distinto de los idiomas paraguayos y Azara que "era nasal y diferente a todos los otros dialectos".*

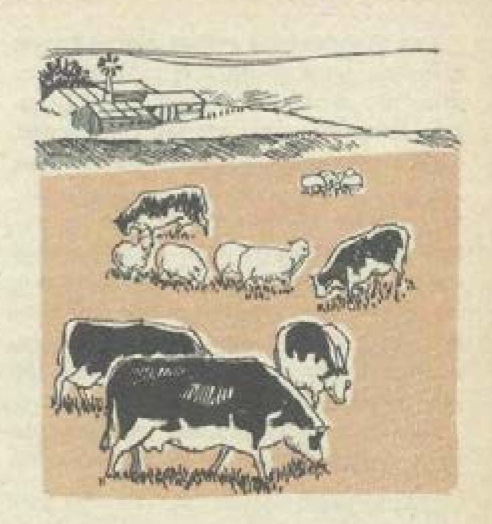
Estas manifestaciones tienden a confirmar la procedencia patagónica de los charrúas.

Los nombres de los primeros jefes o caciques que se conocen: Zapicán, Abayubá, Tabobá, Añagualpo, Magaluma, Yandinoca y otros, ya se nos dieron guaranizados desde el primer momento. Lo mismo los llevados a Francia. Senaqué, Tacuabé, Vaicama-Pirú, Guyunusa. El origen de esta situación debemos encontrarla en que los primeros intentos que realizaron los españoles para poblar nuestro territorio, procedían desde el Paraguay, y ya traían guías y "lenguas" guaraníes a través de las cuales se entendían con los Charrúas, pero recibiendo la traducción guaranizada.

De ahí que algunos de nuestros escritores consideraran a los Charrúas como Guaraníes. (Extractado de la obra: "Los Charrúas", de Serafín Cordero.)

INCIDENCIA ECONOMICA DE LA PARASITOSIS INTERNA EN NUESTRO MEDIO

por ALVARO BAUZÁ



Sabido es que la alimentación y la sanidad en las haciendas, tanto lanares como vacunas, son fundamentales en toda explotación agropecuaria.

Ambas deben complementarse pues si a una buena alimentación no correspondemos con una buena sanidad, todos nuestros cálculos, hasta los más optimistas, sobre posibilidades de éxito, correrían el riesgo de quedar anulados.

También debemos reconocer que sólo con agotar esfuerzos suministrando los mejores específicos a nuestras haciendas, si no complementamos estos tratamientos con una buena alimentación, nuestras posibilidades se ven reducidas en gran escala.

Tal vez el caso que más encontramos en nuestro medio es que a una buena alimentación (praderas, campos mejorados, etc.), no correspondemos con una buena sanidad, y olvidamos que las inversiones efectuadas para poseer en nuestro establecimiento praderas artificiales y campos mejorados, con el valor de las haciendas que pueblan esos campos, todos deben estar respaldados por otra inversión, en sanidad, que mantenga una relación directa con las anteriormente realizadas.

La parasitosis gastrointestinal y pulmonar de los lanares y los vacunos, es económicamente uno de los problemas que inciden con mayor vigor en nuestras explotaciones.

Muchas veces nos engañamos a nosotros mismos cuando observamos pastando sobre una pradera una majada o rodeo de vacunos, en buen estado de gordura, y nos olvidamos que a pesar de ello, la parasitosis está incidiendo, tal vez con mayor fuerza, por la mayor dotación por hectárea de animales, y por ende mayor concentración de deyecciones, que favorecen el ciclo evolutivo de los parásitos.

Sería el momento ideal para preguntarnos, ¿cuánta más lana y más carne podría obtener de esos animales si les eliminara esos "socios indeseables"?

Lo podríamos comprobar con una balanza, dosificando del mismo potrero un número de animales, y dejando un grupo testigo; a quien lo haga le aguarda una gran sorpresa.

Seguramente no necesitamos una balanza para llegar a la conclusión de que un animal con parásitos, rinde menos (llámese carne o lana) que un animal que carece de ellos.

Las praderas las hemos hecho no sin esfuerzo, para obtener el máximo rendimiento económico, preparando nuestras haciendas para enviar al mercado, o para asegurar mayores rendimientos, pero no para alimentar por intermedio de nuestros mismos animales a los parásitos internos, la cual es una carga que no podemos admitir. Por ejemplo, las ovejas que padecen serias infecciones de parásitos suctorios de sangre, pueden llegar a perder en un dia 180 grs. de sangre.

El animal para reponer esta pérdida debe destinar parte de su alimentación que nosotros le ofrecemos, y lógicamente que al decidir hacer una pradera o fertilizar un campo, pensamos que el destino de la inversión realizada está muy lejos de ser para los parásitos gastrointestinales y pulmonares.

Para atacar el mal debemos conocer la causa, y ésta se llama: lombrices gastrointestinales, ubicadas tal como se deduce en el estómago e intestinos de los lanares y vacuncs; el Saguaypé (Fasciola Hepática) localizado en los canales biliares e hígado, y la lombriz del pulmón, (Dictyocaulus Filaria), que habita en dicho órgano.

CUADRO DE PARASITOS ECONOMICAMENTE IMPORTANTES Y LOCALIZACION DE LOS MISMOS

CUAJO: Haemonchus contortus — lombriz del cuajo.

Ostertagia — pequeña lombriz marrón del cuajo.

Trichostrongylus — lombriz pelito rojo.

INTESTINO DELGADO: Trichostrongylus — (primera porción).

Bunostomum trigonocephalum — lombriz con ganchos.

Strongyloides papillosus — gusano intestinal filiforme.

Cooperia — pequeño gusano intestinal.

Nematodirus — lombriz intestinal del cuello delgado.

INTESTINO GRUESO: Oesophagostomum columbianum — lombriz nodular.



Chabertia — lombriz intestinal de boca grande.

HIGADO Y CONDUCTOS BILIARES: Fasciola Hepática-saguaypé.

PULMON: Dictyocaulus filaria — lombriz pulmonar.

Una hectárea de pradera y una tonelada de fertilizante tienen su costo, el lanar o vacuno que la aprovecha tiene su valor, y el tratamiento sanitario en este caso la dosificación, también tiene su costo, y todos estos puntos, como norma de toda explotación, deben estar íntimamente relacionados y proporcionados. Dos lanares o vacunos, de la misma edad y tamaño, uno de mala calidad y el otro excelente, comen la misma cantidad de pasto, a pesar de rendir uno más que el otro, sin embargo les estamos dando muchas veces el mismo tratamiento, a pesar de tener distinto valor de acuerdo a sus rendimientos.

Todo tratamiento debe estar de acuerdo al valor del animal que lo recibe, ya sea éste de alimentación o de sanidad.

Debemos dejar de lado el ser parsimoniosos, pues la ciencia avanza y busca constantemente el poner a nuestro alcance numerosos específicos para combatir la parasitosis interna de los lanares y los vacunos, desde los más tradicionales, pasando por los fosforados y concluyendo por los más recientes, de amplio espectro, y acción simultánea sobre los parásitos gastrointestinales y pulmonares.

Todos de distinto valor y eficacia, pero con un solo fin, el poner a nuestro alcance las armas necesarias para combatir estos "socios indeseables" con los cuales no contamos muchas veces ni valoramos como merecen por el perjuicio económico que causan, capaz de alterar nuestros más ajustados cálculos, comunes en toda explotación agropecuaria.

LAS RELIGIONES Y LOS HOMBRES. Cuando vamos teniendo más experiencia nos ocurre, en nuestra actitud respecto a las religiones positivas, algo curioso. Por un lado nos hacemos más tolerantes, tanto en lo ideológico como en lo personal. Pero por otro lado, en la realidad de la vida, en la experiencia concreta, demasiadas personas, demasiados individuos que profesan religiones positivas y dogmáticas, se nos van mostrando como de los menos buenos. El miedo a las sanciones, que teóricamente debería ser tan fuerte como freno, no parece retenerlos tanto como lo que los afloja, tal vez la idea del perdón fácil.

Sobre todo, debe influir, me parece, esa creencia o sensación de superioridad sobre los demás hombres que resulta de ser familiares con el ser superior y por él preferidos: "elegidos" (así como en la vida, los servidores preferidos, los validos, tienen tendencia a formarse mala psicología); (así como en los mismos pueblos por lo demás — y es una ley histórica constante — el sentirse elegidos de Dios es causa o concomitante de psicología prepotente, dominadora o despreciadora.

Otras causas presuntas: la falta de lucha mental, de conflicto, de problemas, que templen. Y la falta, o desecamiento, precisamente del sentimiento religioso, desecamiento que las religiones dogmatizadas presuponen o producen. VAZ FERREIRA.

Para llegar al conocimiento de la verdad hay muchos caminos: el primero es la humildad, el segundo es la humildad, el tercero es la humildad. SAN AGUSTIN.

Leed a Renán, aquellos de vosotros que lo ignoréis todavía, y habréis de amarle como yo. Nadie como él me parece, entre los modernos, dueño de ese arte de "enseñar con gracia", que Anatole France considera divino. Nadie ha acercado como él a hermanar, con la ironía, la piedad. Aun en el rigor del análisis, sabe poner la unción del sacerdote. Aun cuando enseña a dudar, su suavidad exquisita tiende una onda balsámica sobre la duda. RODO.


Seguro
individual
contra
ACCIDENTES
Piense en los peligros
de esta agitada
vida moderna y protéjase
con un Seguro Individual
contra Accidentes,
que le ampara contra las
consecuencias de
todo accidente corporal
que pueda ocurrirle,
aquí o en el extranjero,
en el ejercicio de su profesión,
en su vida privada,
durante viajes y paseos,
en la práctica de deportes, etc.
Nuestras pólizas indemnizan,
no sólo la muerte,
sino la incapacidad producida
por la pérdida de cualquier miembro
y pagan en proporción a la misma.
BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

Aplicación práctica del diagnóstico precoz de preñez en vacunos

por los Dres. Mario Aragunde, Guillermo Lockhart Helguera y Alfonso Santomauro

En momentos en que la evolución de nuestra explotación ganadera ha alcanzado un elevadísimo grado, máxime considerando el panorama cincuenta años atrás, viejas técnicas poco utilizadas adquieren importancia fundamental y se están transformando en imprescindibles dentro de la explotación racional de un establecimiento ganadero.

Tal es el caso del diagnóstico precoz de preñez y, asimismo, la castración de vacas.

Al referirnos al diagnóstico precoz de preñez descartamos todo tipo de reacciones químicas o biológicas (las cuales si bien son interesantes, no son prácticas) y nos limitamos a la palpación rectal; ésta es, posiblemente, la forma más sencilla y segura de hacerlo. Creemos por otra parte como muy informativo, contestar las preguntas más corrientes que el hacendado formula en los establecimientos en que realizamos este tipo de trabajo.

1) P. — ¿Cuál es el margen de error de diagnóstico?
   R. — Realizado por un médico veterinario dedicado a este tipo de tareas, ninguno.
2) P. — ¿En qué grado de preñez existe seguridad en el diagnóstico?
   R. — A partir de los 45 - 60 días y aun antes en vaquillonas.
3) P. — ¿Con qué velocidad se realiza el diagnóstico?
   R. — Si son buenas instalaciones, de 80 a 120 vacas por hora.
4) P. — ¿Hay algún peligro para la normal gestación del vacuno? ¿Puede perder el ternero?
   R. — Realizado por un veterinario no existen riesgos.
5) P. — ¿Se puede determinar grado de preñez?
   R. — Sí, se le puede informar con gran aproximación.



Para finalizar este cuestionario, veamos cuál es el objetivo que se persigue al aplicar este método.

1) Efectuado 45-60 días después de retirar los toros se pueden ubicar en mejor potrero y con mejor pastura a los animales en estado de gestación, dejando en campo inferior a las vacías.
2) Poder someter a un entore de invierno al ganado fallado cuando hay urgencia en repoblar con vientres; de esta manera se ganan seis meses al no esperar hasta el siguiente período normal de entore.

3) En los establecimientos que tienen dos épocas de servicio al año, mediante este método se apartan los animales vacíos para entorarlos en el *segundo servicio.*

4) Para aumentar el porcentaje de parición. Se realiza la palpación rectal en la mitad de la temporada de servicios, separando los animales que ya están gestando; de esta manera aumenta sensiblemente *el porcentaje de toros y, al mismo* tiempo, queda más libre el potrero con más pastura para menos animales.

5) En los establecimientos que aplican en forma rutinaria la inseminación artificial, se realizan normalmente dos diagnósticos: uno al *iniciar el trabajo y otro a los se*senta días de concluido.

6) *Casos* de emergencia, v. gr.: sequías, etc., en que hay que disminuir la dotación de los potreros, comenzando, como es lógico, por las vacas vacías.

7) En caso de remates, liquidaciones o exportaciones en los que se desea vender con garantía de preñez.

DIFERENTES FORMAS DE APLICACION EN NUESTRO MEDIO

En *la zona del litoral* donde existen pasturas excelentes, se entora temprano, en setiembre u octubre, realizándose un primer diagnóstico de preñez a fines de diciembre, con los toros en el rodeo. De esta manera se separan los animales ya preñados que, en condi*ciones normales, oscila* alrededor del 40 al 45 %, pasándolos a otro potrero sin toros para que lleven su gestación a término en condiciones de tranquilidad.

El resto del rodeo queda con la misma dotación de toros pero con la mitad *de hembras a servir o sea que se* duplica el porcentaje de toros. Pueden mejorarse aún más las condiciones poniendo los animales en un potrero más pequeño y parando rodeo al atardecer para que, de esta forma, aumenten las posibilidades de servicios.

Hacia fines de febrero se retiran los toros y dos meses más tarde se realiza un segundo diagnóstico de preñez; de esta manera y luego de realizarlo durante tres años consecutivos, el Dr. Li*vio Dutto cita cifras del 94 % de pre*ñez promedio.

De las vacías se apartan las viejas conjuntamente con las falladas en dos



años *sucesivos*; la castración inmediata es la medida más acertada para eliminar del rodeo estos individuos antieconómicos. Con esto se logra: a) evitar entores clandestinos; b) aumento de peso de *50 a 90* kgrs. *promedio, si* se compara con un animal no castrado en iguales condiciones de alimentación y en un período de un año, obteniéndose en la raza Hereford animales de 470 a 490 kgrs. de peso; c) mayor aumento de peso en los terneros hijos de *madres castradas; d) mayor cotización* en las ferias; e) facilidad de manejo.

En establecimientos en que por sus condiciones de medio se entora tardía-

mente, el trabajo se realiza de la siguiente manera: se echan los toros en noviembre; a fines de enero se retiran por 45 días dejándoles en una buena pradera. Luego de este lapso, se realiza un diagnóstico de gestación separando las vacas preñadas en un potrero aparte; a las vacías se les enuclea el cuerpo amarillo a efectos de regularizar sus celos y se echan los toros un mes más. Las ventajas son las mismas que en la forma de trabajo expuesta anteriormente.

En otros establecimientos se entora en la forma habitual, realizándose el diagnóstico de preñez dos meses después de retirados los toros. Los animales fallados tienen diferentes destinos: los viejos o aquellos que tienen alteraciones genitales y también las falladas en dos años sucesivos, son eliminados, previa castración. El resto de las vacías pueden ser sometidas a un entore de invierno o conservadas hasta el año próximo.

En el Uruguay, según cálculos de la CIDE, el porcentaje de parición se sitúa en un 65 %; difícil es no darse cuenta de la pérdida económica que ello representa tanto para el país como para el productor individual.

Sólo superaremos este problema, en la medida en que los productores adopten los medios que la técnica pone hoy día a su disposición.

PULSACIONES, TEMPERATURAS Y RESPIRACIONES NORMALES EN ANIMALES ADULTOS

Especies	Pulsaciones	Temperaturas	Respiraciones
Equinos	28 a 40	37,5 a 38	10 a 14
Bovinos	40 a 80	38 a 39,5	10 a 30
Ovinos	70 a 80	38,5 a 40	12 a 20
Porcinos	60 a 80	38 a 40	8 a 18
Caninos	70 a 120	37,5 a 39	10 a 30
Felinos	110 a 130	38 a 39,5	20 a 30

Los valores anotados deben tomarse en calidad de promedios. Hay muchos factores, tales como raza, edad, etc., que influyen grandemente. De un modo general, puede aceptarse que los valores normales son mayores en los sujetos jóvenes y en los de talla pequeña.

DURACION DE LA PREÑEZ, DEL CELO Y REPETICION DE ESTE EN LAS HEMBRAS

Especies	Duración preñez	Duración celo	Repetición celo
Vaca	280 días	24 horas	3 a 4 semanas
Yegua	330 días	4 a 7 días	3 a 4 semanas
Cerda	115 días	3 días	3 semanas
Oveja	150 días	1 a 2 días	3 semanas
Perra	60 días	9 a 14 días	5 a 6 meses
Gata	56 días	7 a 21 días	Muy variable



La salud del poblador rural

LA PRIMERA CONDICION PARA EL DESARROLLO DEL PAIS

por el Prof.
FEDERICO J. SALVERAGLIO

Es ya un concepto bien comprendido, que el desarrollo social y cultural de *nuestro País, depende en gran parte*, del desarrollo tecnológico de las industrias agropecuarias. Una mayor productividad del campo requiere obreros capacitados, técnicos preparados, familias que los acompañen en viviendas adecuadas donde hoy, es posible el confort y la comodidad que se disfrutan en las viviendas urbanas y un ambiente social y cultural que haga agradable la vida y dé satisfacción a las necesidades que todos tienen de aumentar su cultura, de participar en las actividades sociales, culturales y políticas del País.

La vida rural es cada vez más atractiva, para los obreros, los administradores, los hombres de empresa, los jubilados y aun los pensadores.

Ya no predispone a la rutina y al aislamiento. La radio y la televisión, llevan al campo, en un ambiente menos turbulento, toda la vida cultural de las grandes ciudades, sin sus ruidos, sus humos, sus amontonamientos de personas y de residuos, sus problemas de hacinamiento, de viviendas y de fábricas insalubres.

Además hoy se puede llevar a todas las regiones rurales de nuestro País, una correcta asistencia médica, que asegure al poblador rural, la salud que es la primera y fundamental condición, para su adaptación física y espiritual al trabajo, para el aumento de la productividad y para que pueda participar *del bienestar material, espiritual y social*, que es la finalidad del esfuerzo por un mayor desarrollo del campo.

Para mantener la salud y evitar las enfermedades, hay que aprender a cuidarse. Algunas medidas simples, evitan grandes males. Sin embargo, no todos las conocen y muchos las conocen y no las aplican.

Pero el progreso está venciendo rápidamente a la indiferencia y a la rutina. A la colectividad interesa que todos los individuos sean sanos, y cada individuo disfruta mejor en una colectividad más sana.

La salud significa:

Ausencia de enfermedad.

Sensación de bienestar.

Capacidad y deseos de trabajar y producir.

Bienestar espiritual y social.

La finalidad de este artículo, es mostrar cómo algunas medidas preventivas, de fácil aplicación, pueden evitar graves enfermedades al poblador rural.

1º **LAS VACUNAS.** — Evitan graves enfermedades infecciosas.

El Ministerio de Salud Pública aconseja las vacunaciones en el siguiente orden:

1º **En todos los niños**, en los días que siguen al nacimiento la vacuna antituberculosa con el B.C.G.

2º Cuando los niños cumplen **3 meses** de edad, darles vacuna triple (contra la difteria, el tétanos y la tos convulsa) y simultáneamente la vacuna contra la poliomielitis.

3º Después de terminar estas vacunas, a los 7 meses de edad, vacuna contra la viruela.

4º El primer refuerzo de vacuna triple y polio debe darse alrededor de los 18 meses de edad y el 2º refuerzo antes de ingresar a la escuela.

5º **Todos los adultos** tienen que vacunarse y revacunarse cada 5 años, contra la viruela y el tétanos. También es aconsejable la vacuna contra la fiebre tifoidea.

6º Próximamente se comenzará la aplicación a los niños de la vacuna contra el sarampión.



2º EL QUISTE HIDATICO Y LA RABIA

Su gravedad todos la conocen. Estas enfermedades son frecuentes donde abundan los perros y donde estos animales no son tenidos como corresponde.

Es fácil eliminar estas enfermedades con medidas simples que son:

1º **Eliminar los perros inútiles y los perros sin dueño.** La limitación del número de perros es lo más importante.

2º Evitar que los perros coman achuras crudas.

3º Vacunar a los perros contra la rabia.

4º Administrarles periódicamente una toma (antihelmíntico) que les haga eliminar las tenias equinococo.

5º Mantenerlos alejados de las habitaciones y evitar que entren a la quinta de verduras.

Con estas medidas simples, se evitará el quiste hidático, la rabia, y otras enfermedades que trasmite el perro, como la enfermedad de Chagas, la brucelosis, enfermedades del intestino y de la piel.

3º LA LIMPIEZA DEL AMBIENTE

Evita enfermedades y accidentes.

Deben ser suprimidas las moscas, mosquitos, vinchucas y los roedores, que hacen desagradable la vida, destruyen alimentos y trasmiten enfermedades.

Es fundamental que toda vivienda disponga de suficiente cantidad de agua potable y que no se utilicen en la alimentación agua de cuya potabilidad no se esté seguro. Se podrá obtener asesoramiento en este sentido, en los Centros de Salud departamentales.

La eliminación de las vinchucas domiciliarias, suprime el peligro de la enfermedad de Chagas.

4º ALGUNOS ASPECTOS IMPORTANTES DE LA ALIMENTACION

Para los niños, el alimento insustituible es la leche. Debe asegurarse

que todos los niños, hasta los 12 años de edad, dispongan de 1 litro de leche diaria. Se desarrollan mejor y más sanos. La leche debe ser siempre pasteurizada o hervida. La leche en polvo, tiene el mismo valor alimenticio que la leche natural.

Se aconseja también leche a los adultos, medio litro diario.

Además de leche y carne, debe completarse la alimentación con un plato de verduras frescas y un plato de fruta fresca todos los días.



Llamamos la atención sobre el peligro de comer berro crudo, recogido en lagunas, cañadas, arroyos, donde pastan animales, pues puede estar infectado con huevos de **SAGUAYPE** y producir en el hombre la misma enfermedad del hígado, que produce a los animales.

5º EL BOCIO ENDEMICO

Es una enfermedad frecuente en el Norte del País. Por eso se ha hecho obligatorio el consumo de sal yodada en la alimentación humana y animal.

La sal yodada no tiene ningún inconveniente, no altera el gusto de los alimentos y no cuesta mucho más.

Previene el bocio, por eso se prohibe en esas zonas el uso de sal común, no yodada y se obliga al consumo de sal yodada. Su consumo es útil y aconsejable, en otras zonas del País, donde el bocio no es tan frecuente.

6º TRATAMIENTOS DE HERIDAS Y MORDEDURAS

Las tareas rurales exponen a accidentes, heridas de piel y tejidos profundos, a mordeduras de serpientes, etcétera.

Cuando las heridas son penetrantes, sucias de tierra, o queda retenido dentro de ellas cualquier sustancia extraña, como astillas de madera, espinas de plantas, fragmentos de ropa, etc., predisponen al tétanos. En estos casos debe consultarse al médico.

El estar vacunado contra el tétanos, evita la aparición de esta enfermedad, pero en casos de heridas de este tipo, siempre debe consultarse al médico, quien indicará cuando sea necesario un refuerzo de vacuna, o el suero antitetánico a quien no fue anteriormente vacunado.

Las heridas más peligrosas, son las heridas penetrantes del pie; pero toda herida sucia de tierra debe ser tratada.

Siempre se debe consultar al médico, en todo caso de **mordedura** por **perro, gato**, o cualquier otro animal. Mientras la medida más importante es lavar bien la herida con agua y jabón durante 15 minutos y luego desinfectarla con alcohol o éter.

Llamamos la atención, sobre el peligro de agarrar **mulitas, tatú** o **peludos con las manos**. Se producen erosiones, en las cuales, penetra un microbio, que vive en las escamas y pelos de estos animales, que produce una infección severa de las manos, denominada la **esporotricosis.**

La mordedura de serpientes, no es frecuente, pero en las zonas donde se sabe que existen yaras o cruceras, es conveniente tomar precauciones, de las cuales la más importante es el uso de botas.

En caso de mordedura, lo más efi-

caz, es **succionar** fuertemente en el lugar de la mordedura, lo que no es peligroso para el que lo hace.

Luego **apretar con una ligadura**, el miembro por encima de la mordedura, pero apretar suavemente, sólo para detener o enlentecer la circulación venosa de retorno, y cada 10 minutos soltar despacio la ligadura y volver a apretar. Su finalidad es enlentecer la *circulación y no suprimirla totalmente*, lo que sería perjudicial.

Inmediatamente llevar al mordido, al Centro Médico más cercano, donde se dará, si es necesario, el **suero antiofídico.**



7º PRECAUCIONES CONTRA LOS RAYOS

Todos los años, se producen algunas muertes, en nuestro país, los días de tormenta, debido a la acción de los rayos. Las precauciones que hay que tomar son las siguientes:

Al iniciarse una tormenta, dentro de la vivienda, mantenerse alejado de las chimeneas, de las ventanas abiertas, sobre todo si tienen rejas y de todas las estructuras metálicas. Cortar el contacto de las antenas de radio, televisión y el teléfono. No bañarse pues la electricidad del rayo puede seguir las cañerías del agua.

En el campo, evitar los lugares altos.

Buscar refugio en lugares bajos, en los bosques, en los edificios amplios con pararrayos, en los galpones metálicos.

No hay peligro en el interior de un auto cerrado o debajo del tractor.

Lo que no hay que hacer, es buscar refugio bajo un árbol aislado, o en edificios chicos, altos sin pararrayos.

No subir al tractor, no ir a caballo, por las cuchillas, no acercarse a los alambrados, no llevar las herramientas, escopetas, con las puntas hacia arriba.

ALGUNAS PALABRAS CHARRUAS.

Agua: hué - Avestruz: berá - Boca: ej - Cabeza: is - Cuchillo: tinú - Cuñado: guamanai - Fuego : it - Hermano: inchalá - Ir: andó - Luna: guidai - Mano: guar - Muchacho: itojmán - Muchacha: chaloná - Mucho: mar - Ojo: ijou - Oreja: imán - Pelo: itaj - Pie: atit - Seis: betún-san - Siete: betún-deti - Trae-: na - Tabaco: si si - Vamos a dormir: andó diabun.

En el Uruguay no hay indios. Es el único país de Sudamérica que no los tiene, pero en su territorio habitaron y se desarrollaron diversas culturas primitivas, — entre las que predominó la gran Nación Charrúa, — que lo ocupaban en la época del descubrimiento, y que se extinguieron totalmente, quedando como único testimonio de su existencia los restos óseos, líticos y cerámicos que se encuentran dispersos en su suelo y que constituyen los elementos fundamentales para reconstruir su vida e historia. (SERAFIN CORDERO, Los Charrúas).



Para consolidar la economía nacional.
Para resguardar capitales que reflejan un esfuerzo constante y tenaz.
Para brindar tranquilidad a su diaria labor y velar por el futuro de los suyos.
Para preservar el capital humano que son sus colaboradores.
Para afirmar, en suma, el porvenir de la patria.

REALICE SUS SEGUROS EN EL

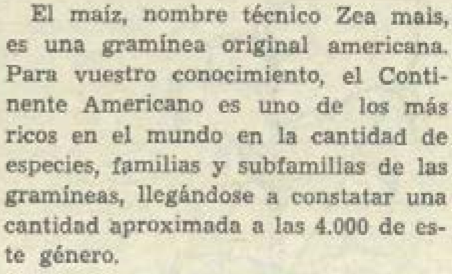
BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO



Producción del maíz híbrido

por el Ing. Agr.

Luis A. Ponce de León



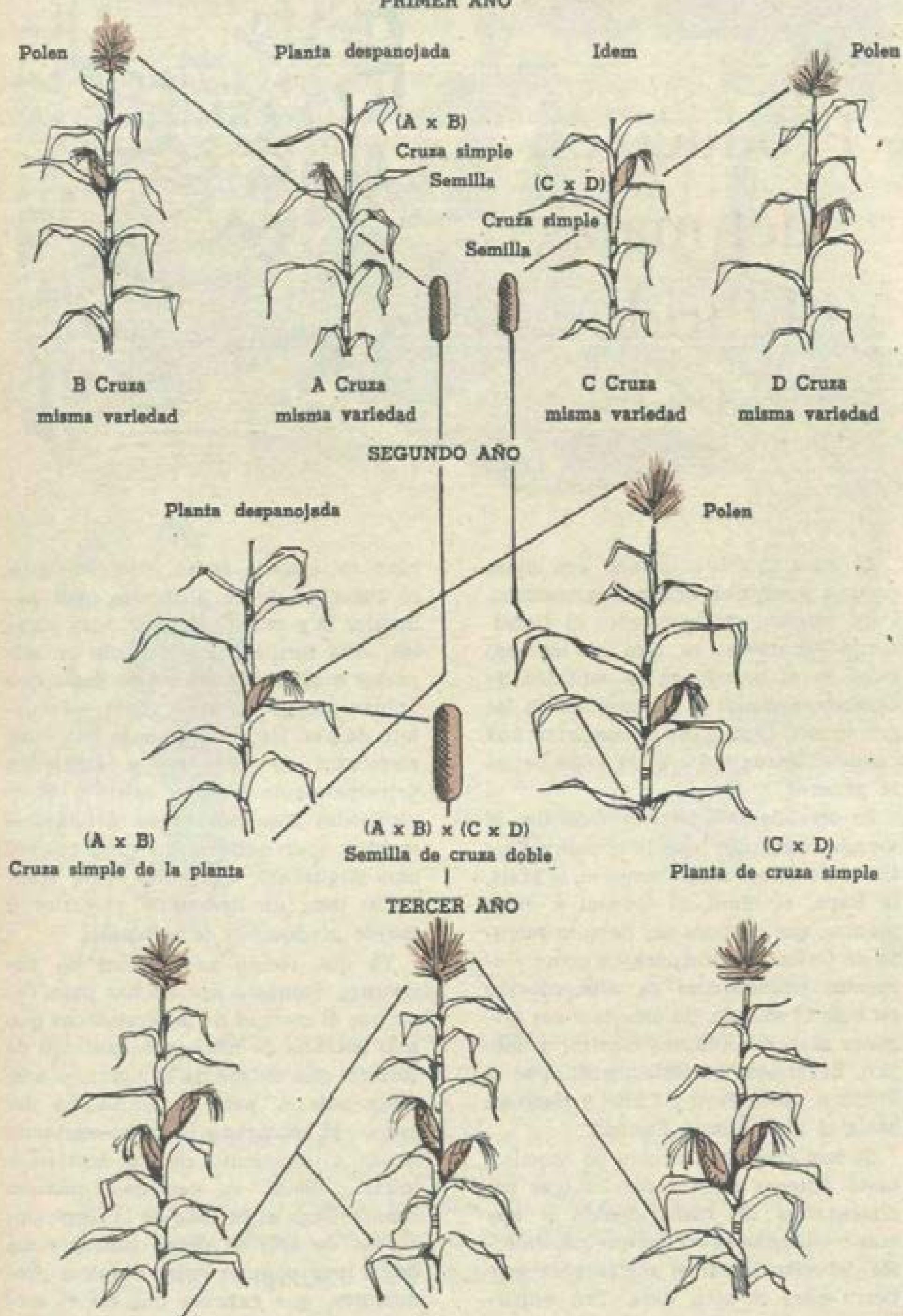
El maíz, nombre técnico Zea mais, es una gramínea original americana. Para vuestro conocimiento, el Continente Americano es uno de los más ricos en el mundo en la cantidad de especies, familias y subfamilias de las gramíneas, llegándose a constatar una cantidad aproximada a las 4.000 de este género.

Es privilegio de las Américas dar al mundo elementos para la alimentación. Como decíamos anteriormente, el Maíz, la Papa, el Maní, el Girasol y otras plantas, que después del descubrimiento de Colón se incorporaron como elementos primordiales de alimentación en todo el mundo. Se cree que sus orígenes sean de América Central y Méjico, llevándose posteriormente, por el Pacífico, hasta Perú y Chile, y también hacia el norte, hasta Canadá.

Se han encontrado entre las momias, tanto Aztecas como Incas, espigas rudimentarias de maíz, debido a que esas civilizaciones creían que sus muertos deberían llevar el sustento de esta tierra para la otra vida. Tan importante consideraban el maíz, que ya tenían en aquella época, sin conocerlo, el concepto de fertilización, para aumentar la productividad de estas plantas; esta fertilización consistía en adjuntar a los 2 ó 3 granos de maíz que ponían por golpe, una cabeza o esqueleto de pez. Hoy día sabemos que estos elementos de vertebrados contienen principalmente fósforo, calcio y otros elementos llamados trazas u oligoelementos, (por hallarse en proporciones muy pequeñas), nutrientes éstos, esenciales para un desarrollo posterior y mayor producción de la planta.

Ya que recién hablábamos de nutrientes, vamos a aprovechar para decir que el maíz es de las gramíneas que más necesita de nitrógeno, cantidad de fósforo, que extrae de la tierra, y bastante potasio, para la formación del grano. El nitrógeno lo va necesitando desde el momento de su desarrollo inicial, siendo su consumo máximo cuando llega al período de la floración; a raíz de ésto es digno subrayar un dicho muy popular entre nuestros productores, que expresa que en el momento de la floración del maíz, si se

PRODUCCION DEL MAIZ HIBRIDO



Plantas de cruza doble (A x B) x (C x D) cultivadas en el predio rústico

registra una lluvia, tienen tres cuartos de cosecha asegurada, y esta aseveración de nuestro hombre de campo, consecuencia de sus observaciones, es una realidad técnica, porque en efecto, como explicaba anteriormente que el maíz tiene necesidad máxima de nitrógeno en el momento de la floración, al registrarse una lluvia en ese período, se tiene ya probado que con 10 milímetros de precipitación se reciben 5 kilogramos de nitrógeno atmosférico por hectárea.

Hechas estas aclaraciones, vamos a exteriorizar que el maíz (Zea Mais) es una planta alógama, término que significa que tiene una flor macho que por medio de sus estambres produce el polen, y una flor hembra que por medio de sus estigmas (barbas), que van directamente al ovario, recibe, principalmente por el viento, el polen de la flor macho, produciéndose en consecuencia, la fecundación; cuyo producto son los granos de la mazorca o espiga comúnmente llamada. Tanto la flor hembra como la flor macho, se encuentran en una misma planta (pie).

Dice John J. Hanway, Catedrático de Suelos de la Universidad del Estado de Iowa, Ames, — después del período inicial de desarrollo foliar y durante la fase rápida de su crecimiento, las plantas necesitan de mayores cantidades de nitrógeno, fósforo y potasio y de la absorción de nutrientes. Pocos son relativamente los suelos que pueden suministrar todos los nutrientes necesarios para producir rendimientos elevados. Por esta razón, muy frecuentemente la fertilización en grandes proporciones o regímenes es necesaria. El análisis de suelos es la mejor guía para determinar los requisitos de estos nutrientes. Además la hoja del maíz es una de las fábricas de fotosíntesis más eficientes que existen en la agricultura. Las láminas de las hojas (excluyendo las nervaduras de su parte media) constituyen alrededor del 10 % y el grano el 50 % del peso final seco de la planta. Esto significa, pues, que por medio del proceso de la fotosíntesis, en los 30 ó 35 días durante los cuales se produce la mayor parte del grano las hojas tienen que reproducir su propio peso unas cinco veces.



Durante este período casi toda la fotosíntesis ocurre en las hojas de la mitad superior de la planta.

Cómo se originan los maíces híbridos

Sabemos que los maíces se desarrollan *por la polinización entre las plantas* de una misma variedad y entonces se van seleccionando aquellas que se destacan por su precocidad, mayor producción y resistencias a enfermedades.

Para iniciación de los híbridos, es conveniente la realización de la autopolinización, sistema éste que consiste en colocar unas bolsitas de plástico en las mazorcas antes de que nazcan las barbas, para impedir que el polen de otras plantas efectúe la fecundación de los estigmas. Cuando éstos están maduros, se selecciona el polen de la flor macho de la misma planta, se esparce sobre las barbas y se vuelve a cubrir con la bolsita de plástico. Estas espigas se guardan y al año siguiente se siembran; y se sigue efectuando el mismo procedimiento con la finalidad de fijar los caracteres que uno ha de-

seado seleccionar en forma tan perfecta como sea posible. Este procedimiento se puede continuar de 8 a 10 años. Para la producción de híbridos de alto rendimiento, se cruzan dos líneas autopolinizadas, utilizando el polen de una estirpe, cruzando los estilos de otra planta auto-polinizada.

El proceso que anunciamos, es como se indica en el cuadro adjunto, teniendo cuidado de seleccionar todas las espigas en que hemos hecho la fecundación artificial, es decir, las híbridas. Las espigas de las plantas que hemos tomado como machos se desechan y no sirven como semilla.

Con la obtención de los maíces híbridos, se consigue como decíamos al principio, rendimientos superiores en 30 y 35 % sobre las variedades comunes, además de las otras características anteriormente enunciadas.

A los efectos del cultivo del maíz, previo a la preparación adecuada de la tierra y fertilización de la misma según los resultados de los análisis para aplicarle una fórmula correcta de nitrógeno, fósforo y potasio, es de primordial importancia curar la semilla con productos que eviten el ataque de hongos que perjudican las plantas, matando muchas de ellas cuando aún son chicas.



Es conveniente mezclar con el fertilizante o con la semilla, un insecticida para evitar que las isocas que actúan debajo de tierra, destruyan las semillas y plántulas nuevas.

En nuestro país, que coincide con las experiencias americanas y argentinas, una hectárea de maíz debe tener una densidad que oscila de las 35.000 a 40.000 plantas, obteniéndose así grandes rendimientos.

La siembra en hileras, a 0.60-0.70 metros unas de otras, y entre plantas 0.20-0.25 metros debe efectuarse preferentemente temprana, no bien desaparece el peligro de heladas, es decir desde fines de setiembre a principios de noviembre, siendo el momento óptimo a comienzos de octubre. En el Norte se anticipa algo estas fechas.

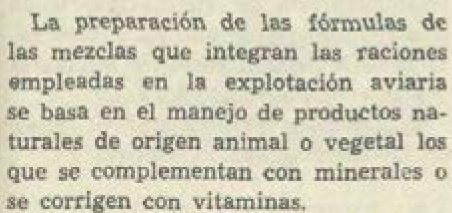
Fue recién en los últimos años del siglo pasado que el hombre aprendió a desplazarse a velocidades considerables. Antes, durante casi 6 mil años de historia, montado sobre animales o en diversas variantes de carros de tracción a sangre, o por mar en embarcaciones impulsadas a remo o a vela, sus desplazamientos eran sumamente lentos. La historia de la locomoción parece comenzar en el trineo — de uso muy relativo — y con la litera, ya fuera transportada por hombres, como en Grecia y Roma, ya por animales como en Oriente. Las primeras grandes civilizaciones — Egipto, Caldea, Asiria, Creta — no conocieron más que la litera. La rueda hace su aparición histórica con la llegada de los indo-europeos a las regiones mediterráneas (griegos-romanos-indos-persas) alrededor del año 2.000 a. de C. Desde entonces hasta la invención de la locomotora por Stephenson en 1814, la historia de la locomoción no registra acontecimientos dignos de mención: es la historia del carro de tracción a sangre (ya se llame carroza, carruaje, diligencia, berlina, breack, etc.). En la antigüedad los griegos y romanos conocieron diversos tipos de carros: a) el de guerra, de dos ruedas, tal como el que usaron los héroes homéricos; b) el cisium, *de dos ruedas, con capacidad para dos personas; c) la* hamaxa, *o carro de bodas, de cuatro ruedas y con capacidad para varias personas, y d) el* carpentum *que podía tener 4 ruedas, apropiado para distancias largas.*

AVICULTURA

Alimentación en la Práctica



por el Dr. Hebert Trenchi



La preparación de las fórmulas de las mezclas que integran las raciones empleadas en la explotación aviaria se basa en el manejo de productos naturales de origen animal o vegetal los que se complementan con minerales o se corrigen con vitaminas.

Estos productos tienen una o más sustancias nutritivas.

Es necesario poseer el máximo de información sobre su composición química con la finalidad de poder estudiar las fórmulas y lograr que el resultado dé al productor el rendimiento económico deseado.

Existen tablas de composición química de cada producto natural pero debemos recordar que no hay un maíz, un trigo o una avena uniforme sino que se cosechan maíces o trigos los que tienen una composición distinta según el año y el lugar de su siembra. Las variantes pueden ser importantes y cambiar el resultado final.

Se ha estudiado el valor comparativo de diferentes granos y otros productos naturales en la alimentación de las aves. En general se probó que una mezcla de productos alimenticios da mejores resultados que un grano solo.

La investigación en lo que respecta al valor del maíz es muy completa. Esto no debe extrañar, ya que la mayor parte de los trabajos de investigación son estadounidenses y allí el maíz es el grano más importante.

Los materiales naturales que se emplean en la formulación de raciones los podemos agrupar en la forma siguiente: a) granos y semillas, b) productos de origen animal, c) verde, d) suplementos minerales e) varios.

a) GRANOS Y SEMILLAS

1) MAIZ

Es muy apetecido por muchas especies animales y resulta de fácil digestión. Tiene un contenido bajo de fibra. El maíz amarillo es rico en vitamina A y en pigmentos que colorean la yema. Cuando se mantiene en depósito por

largo tiempo (más de un año) pierde esta vitamina en porcentaje que llegan hasta el 30 por ciento.

Constituye una fuente de energía de primer orden, en este sentido es superada sólo por la avena. Es recomendado como fuente de hidratos de carbono. En lo que respecta a su tenor proteínico y minerales es bajo e incompleto. Tiene solamente 0,001 por ciento de calcio y en fósforo es superado por los demás granos logrando totalizar 0,28 por ciento. En grasas tiene 4 por ciento y no tiene vitamina D.

2) TRIGO

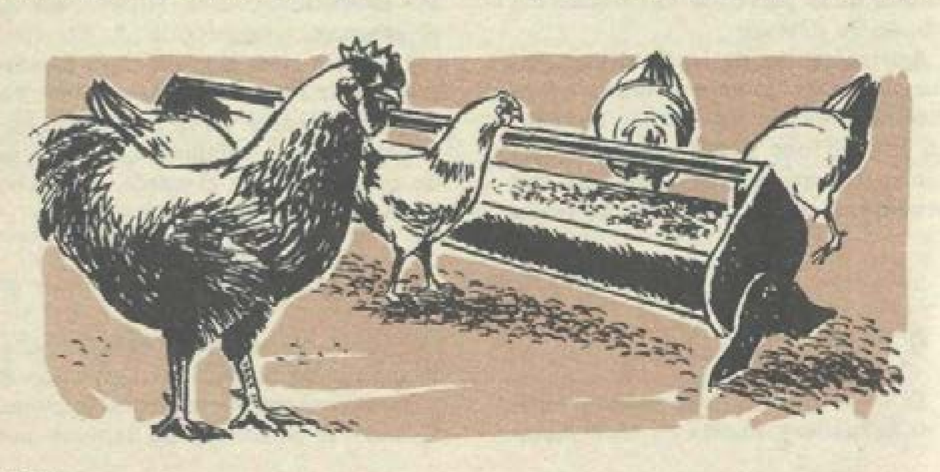
El trigo es utilizado fundamentalmente para la alimentación humana. Esto le resta posibilidades económicas en las raciones avícolas. Lo mismo que el maíz, es una fuente de hidratos de carbono. La energía que suministra es inferior a la de este último grano. Lo mismo podemos decir si lo comparamos con la avena y los sorgos, milo y kafir. No obstante integra el grupo de las fuentes de alta energía. Tiene el 13,1 por ciento de proteína con lo que supera ligeramente a la avena y en mucho al maíz. Este porcentaje depende del clima y otros factores llegando con el cultivo en condiciones inapropiadas a reducirse hasta el 9,9 por ciento. El trigo de primavera es más rico en proteínas que el de invierno, pero por otra parte tiene un porcentaje mayor en fibra. En lo que respecta a esta última si lo comparamos con el maíz no lo supera mayormente. Contiene el 2 por ciento de grasa. Es bajo en calcio, los análisis arrojan 0,03 por ciento. En lo que respecta a fósforo mejora los valores de todos los cereales, tiene 0,43 por ciento y es despreciable como fuente de vitamina A.

Los subproductos resultantes de la elaboración de la harina para uso humano, el afrecho y afrechillo son muy usados en las raciones de los criaderos avícolas. Ellos tienen menor valor nutritivo y digestibilidad. Son ricos en algunas vitaminas donde superan en porcentaje al trigo entero. Entre estas vitaminas está la riboflavina, ácido pantoténico, colina, niacina y tiamina. El trigo se destaca entre los minerales por el contenido en manganeso.

Es reputado por mejorar el gusto de las mezclas que lo contienen.

3) AVENA

Otra fuente de hidratos de carbono. Con ella se logra la máxima energía. Contiene el 12,0 por ciento de proteínas presentando menos oscilaciones con el clima en este valor que el trigo.



Contiene más grasa que el maíz, 4.7 por ciento. Su cáscara aumenta la fibra, tiene 10,6. Aunque están formadas por algunos aminoácidos esenciales, sus proteínas son de baja calidad. En ella se notan las mismas deficiencias que en otros cereales. Muy poca vitamina A y total carencia de vitamina D.



4) CEBADA

El contenido proteínico de la cebada es de 11,8 por ciento y como en el caso del trigo varía con el clima. Tiene 5,7 por ciento de fibra y lo que se dijo de las deficiencias de otros cereales vale también en este caso.

5) CENTENO

Aun cuando tiene una composición semejante a la del trigo, no es recomendable en las raciones para las aves. El grano entero es duro y su gusto resulta poco atractivo para estas especies. Si se emplea el 20 por ciento o más en pollos causa trastornos digestivos con excrementos que se pegan a las patas. Se puede usar molida por debajo del 15 por ciento en mezclas de crecimiento y ponedoras. Cuando está parasitado por cornezuelo puede producir el llamado ergotismo.

6) SORGOS

Son útiles en los lugares secos donde hay pocas precipitaciones pluviales y es difícil producir otros granos.

Los principales son el milo, kafir, feterita, etc. El valor nutritivo es similar al maíz, pero las aves no lo apetecen por igual. Por su elevada humedad puede fermentar durante el almacenamiento lo que empeora su gusto. Tienen alta energía. Son bajos en fibra, superan el maíz en proteínas pero no en grasa. Las deficiencias de los cereales se repiten en el caso de los sorgos.

7) ARROZ

Es altamente digestible pero de alto costo; no lo hace económicamente adecuado para las aves. Puede ser empleado, con grandes ventajas, en las mezclas si se encuentra a precios adecuados. A veces esto ocurre con el arroz chico y de clasificación inferior.

b) PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL

1) LECHE

La leche, alimento perfecto para los mamíferos jóvenes, tiene las siguientes condiciones: abundancia de proteínas de alta calidad con las cuales corrige muy bien las deficiencias de los cereales, alto tenor en calcio, fósforo, cierto valor en energía por sus azúcares y grasa, es rica en vitamina A y sobre todo en riboflavina, posee alta digestibilidad, bajo contenido de hierro y vitamina D. En las aves se puede usar integral, descremada o en polvo. Esta última es la más frecuente en las raciones de los criaderos.

2) SUBPRODUCTOS DE MATADEROS Y FRIGORIFICOS

Los subproductos de la industria de la carne suministran una fuente sumamente interesante de proteínas de primera calidad aunque superada por la harina de pescado y de leche. Entre ellos tenemos la harina de carne, de hígado, de huesos y de sangre cuyos valores nutritivos difieren entre sí.

La harina de carne está generalmente integrada por residuos de tejido animal secados, exceptuando pezuñas, cuernos, algunas vísceras y gran parte de los huesos.

Su composición y valor nutritivo varía dependiendo de la cantidad porcentual de hueso y de tejido glandular y carne, presentes en la mezcla.

Cuanto más hueso tenga mayor será su contenido en minerales y menor en proteínas. En lo que respecta a las vitaminas depende del tejido glandular y las que se encuentran son fundamentalmente riblofavina, ácido pantoténico, colina, niacina y algo de B^{12}. Además no debemos olvidar que en ella se encuentra el llamado "factor proteína animal", fundamental para el crecimiento y cuya composición se desconoce.

El contenido proteínico, como ya hemos dicho, no supera a la harina de pescado ni a algunos subproductos de la leche pero logra tenores arriba del 50 por ciento y corrige bien las deficiencias de los granos.



La harina de sangre es pobre en proteínas y su gusto no es apetecible. Como alimento es pobre, contra lo que generalmente se cree.

Harina de hueso es apreciable como fuente de calcio y fósforo. Contiene alrededor del 32,6 por ciento del primer mineral y 15,2 del segundo. Además 7,1 de proteínas y 3,3 de grasa. Estas cantidades dependen del procedimiento utilizado para su preparación.

La harina de hígado tiene hasta 65 por ciento de proteínas y 14 por ciento de grasa. Es sobre todo una fuente de vitaminas en particular B^{2} pero además contiene el resto del complejo B y vitamina A. En su contenido vitamínico debemos exceptuar la vitamina E.

Las grasas (sebo) se agregan a las raciones con la finalidad de aumentar la energía y el índice de conversión en particular en los parrilleros. No existe un límite técnico en la dosis de grasas. La limitación principal surge de las condiciones económicas y son éstas las que limitan su uso. El sebo es la grasa de precio más reducido y sus resultados son óptimos. Las raciones de producción de carne pueden tener hasta el 5 por ciento durante el crecimiento y elevarse hasta el 10 por ciento en la terminación.

3) SUBPRODUCTOS DE LA PESCA

El empleo de los derivados del pescado en la alimentación, como consecuencia de las experiencias que pusieron en evidencia concluyentemente su alto valor nutritivo tanto para las aves como para otras especies animales, se ha generalizado en muchas partes del mundo. Con anterioridad estos residuos se utilizaban como fertilizantes o se arrojaban nuevamente al mar.

Se producen varios tipos de harina de pescado. Su diferencia no sólo consiste en la forma de prepararla sino también en la calidad de la materia prima empleada. Algunas veces se trata de los residuos de la elaboración de aceites. Si contiene una proporción de cabezas elevada se disminuye el valor nutritivo. Existen especies de pescado que no son buenas para la alimentación de las aves. Se utilizan estos derivados como fuente de proteínas y una buena harina de pescado supera en este sentido a la mejor harina de carne,



generalmente tiene entre 50 y 60 por ciento de proteínas y entre 15 y 25 por ciento de minerales, de ellos la mayor riqueza corresponde al calcio y fósforo. *Contienen vitamina A, D y B^{2} pero* se destruyen si el método de secado la lleva a muy altas temperaturas. Algunos residuos de pescado tienen tan alto tenor en cloruro de sodio (sal común) que los vuelve inútiles, a menos que sean previamente tratados para eliminarla, antes de servir como alimento para las especies aviarias.

4) ACEITE DE HIGADO DE PESCADO

El hígado de los pescados contiene una gran riqueza en vitaminas D y A. De ellas se obtiene aceite que resulta una fuente sumamente útil para complementar raciones. El aceite se hace principalmente del hígado de bacalao pero también se puede utilizar el tiburón, sardina, atún, salmón, arenque, etc. El contenido vitamínico no sólo depende de las especies de pescado que se use sino que también de la época del año en que fueron capturados y de la técnica empleada para la extracción del producto.

Con la finalidad de lograr un determinado tenor vitamínico se concentran y se mezclan en el producto final varios tipos.

c) VERDES

1) Leguminosas

Las leguminosas son gustosas, ricas en proteínas complementando a los granos, contienen un alto porcentaje de calcio, no son ricas en fósforo, superan en muy poco al maíz, sorgos o pastos. Bien preparadas resultan fuentes muy ricas en vitaminas A y D. Cultivadas en combinación con pastos, mejoran el tenor proteínico de éstos. Fertilizan el suelo enriqueciéndolo en nitrógeno cuando se realiza una rotación conveniente. Se asocian en simbiosis con distintas especies de un género *microbiano*, el Rhizobium, del cual obtienen la fijación del nitrógeno, para elaborar proteínas y le ceden hidratos de carbono para su nutrición con lo cual pagan la ventaja que ellos le proporcionan. Para lograr todas estas virtudes de las leguminosas es necesario inocular el suelo con las especies convenientes de Rhizobium.

Las leguminosas útiles para la alimentación de las aves son: la alfalfa, los tréboles y la soja.

ALFALFA

Se toma en general como ideal entre los alimentos verdes. En las raciones molidas se agrega deshidratada. La llamada harina de alfalfa se obtiene con la alfalfa entera, sin paja o material extraño. No debe tener más del 33 por ciento de fibra.

Como en otros productos el procedimiento de preparación es el que determina su contenido en sustancias nutritivas, en el momento de llegar al pico de la gallina.

TREBOLES

Se emplean como sustitutivos de la alfalfa. La soja no se emplea entre nosotros pero es una fuente de proteínas vegetales de indudable valor.

d) SUPLEMENTOS MINERALES

Al tratar los subproductos animales nos hemos referido a la harina de huesos. Además de ella como la finalidad de suministrar a las raciones los minerales necesarios, se emplea conchilla molida, la sal (cloruro de sodio) y el manganeso en forma de sulfato o bien óxido. La piedra caliza o el fosfato de roca (integrado por fosfato de calcio) y otros aditivos minerales empleados en otros lugares tienen poca aplicación entre nosotros.

1) Conchilla molida

Tiene el 96 por ciento o más de carbonato de calcio. Suministra el calcio necesario para la formación de las cáscaras de los huevos.

2) Sulfato de manganeso

La función nutritiva del manganeso ya la hemos discutido con anterioridad y vimos que este mineral es preventivo de la perosis y además tiene una participación importante en la fertilidad e incubabilidad de los huevos.

3) Cloruro de sodio

La utilidad de la sal fue discutida así como también su toxicidad y empleo para eliminar el picaje.



e) VARIOS

1) Melazas

Es un subproducto de la elaboración del azúcar, la más importante es la de caña. En los Estados Unidos además de la producción propia utilizan la importada de Hawai y lo hacían con la de Cuba. Contiene más que nada azúcar y agua, también contiene algunas vitaminas y minerales. La melaza de remolacha no es tan buena por su alto contenido de sales alcalinas y su mayor poder laxativo.

2) Pan

Algunas veces se emplean residuos de panadería en la alimentación de las

aves. Pueden reemplazar los granos en la nutrición.

3) Papas

Las papas chicas que no pueden ser comercializadas para consumo humano, pueden ser cocidas y suministradas a las aves como fuentes de hidratos de carbono.

4) Residuos de incubación

Huevos infértiles, embriones muertos y cáscaras suministran una fuente de minerales, proteínas, etc. Constituyen un peligro de difusión de enfermedades, ya que los embriones muertos pueden deberse a causas infecciosas.

5) Pastos verdes

Dan vitaminas, proteínas y minerales. Los huevos de las aves alimentadas con pasto tienen un color más oscuro en las yemas y la albúmina resulta más aguachenta.

6) Levaduras

Las levaduras son muy buena fuente de vitaminas B y B^2. Las levaduras irradiadas suministran además vitamina D. El contenido en vitaminas depende del tipo de levadura y de su pureza.

7) Lechuga

Es una fuente de vitamina A y proteínas.

8) Repollo

Da vitamina B_1 y A. Tiene mucha agua y poca sustancia nutritiva. Su cantidad no debe ser exagerada.

LUZ SOLAR

La luz solar desempeña un papel importante en la nutrición por la acción de los rayos ultravioletas que la integran. La piel expuesta a estos rayos genera vitamina D. La acción en los pollos tiene lugar por la cara, barbilla y crestas. Las porciones emplumadas no actúan. El tiempo de exposición necesario varía con la época del año y puede ser entre 5 minutos y 5 horas.

Cuando se suministran ultravioletas artificialmente se puede hacer incidir sobre los bebederos o comederos con la finalidad de estar seguros de que todos los animales han recibido su influjo.

Actualmente se incorpora vitamina D en la ración con lo cual se puede criar en el interior.



FORMULACION DE RACIONES

La constante investigación de los bromatólogos, el continuo avance de las técnicas de manejo y las nuevas exigencias de la industria avícola, hacen que las fórmulas alimenticias para las aves deban cambiar constantemente para adecuarse a la producción en masa. Por esta razón, pretender establecer una fórmula patrón sería un

trabajo cuya vigencia no iría más allá de un corto período luego de su publicación. En este capítulo de nuestro curso, pretendemos solamente dar una idea y dejar abierto el camino para quienes posteriormente han de estudiar la formulación de raciones y especializarse en el tema.

Hace treinta o cuarenta años no existían los problemas que hoy plantea la producción de aves. Todo era muy simple. Las aves ponían unos pocos huevos, en particular durante la primavera, y su alimentación, en lo que respecta a lo que obtenían del hombre, se limitaba a algunos granos. El resto se lo procuraban por sí mismas en las correrías que realizaban por el campo.

La selección permanente y el mejor conocimiento de la genética, hizo que la nueva gallina cambiara sus hábitos y su producción se desplazó fuera de la época natural. Esto ocurrió no sólo en lo que respecta a huevos destinados a la mesa del hombre, sino que también en aquellos que han de ser utilizados en la incubación. Esta última operación se realiza ahora en forma continua durante todo el año.

Para lograr una producción de huevos en otoño en base a pollas tempranas, se requiere realizar una incubación también temprana en la pr.mavera. La explotación se hace en estrecho confinamiento habiéndose llegado al extremo de explotar la gallina presa dentro de una jaula.

La producción de la carne se hace también en condiciones tales que el criadero se transforma en una verdadera fábrica de pollos. No son otra cosa que esto los establecimientos que usan el método "broiler" que en nuestro idioma lo llamamos de "parrilleros". El sistema "broiler" consiste en criar al mismo tiempo y en un mismo local gran número de animales, para lo cual se emplean también las mismas camas hasta llegado el momento en que son sacrificados para el consumo humano.

Todos estos cambios fueron posibles fundamentalmente por la investigación científica y muy en particular por la que se realizó en el terreno de la nutrición.

METODOS DE ALIMENTACION

La primitiva alimentación con granos de cereales enteros, fue sustituida por una alimentación combinada de granos enteros y mezclas de harinas de los mismos, complementada con harinas de origen animal, tortas oleaginosas y otros productos como vitaminas y minerales.

El método combinado permite el aprovechamiento de los granos producidos dentro de la propia granja.

En la mezcla de harinas se pueden agregar medicamentos preventivos o curativos tales como antibióticos, coccidiostáticos, etc.

Actualmente el método más popular por el ahorro de mano de obra y la calidad del balance que proporciona, es el de mezclas en polvo o bien las mismas comprimidas gránulos (pellets).

Estos "pellets" o comprimidos tienen varias ventajas: a) ahorro de ración, ya que evita el desperdicio; b) aprovechamiento mejor de la capacidad del buche por el menor volumen que tiene el alimento, y c) aumento del consumo por la natural predilección de los animales por las comidas más consistentes. Como inconvenientes, algunos técnicos señalan la mayor propensión al canibalismo. Este fenómeno lo explican diciendo que la más rápida satisfacción del apetito deja más tiempo inactivo al animal y el tedio determina picaje.

TIPOS DE MEZCLAS DE HARINAS O DE "PELLETS"

La especialización que ha logrado la industria avícola moderna, ha llegado

a separar en granjas distintas las especies aviarias. Pero más aún fue necesario, en particular en el caso de la gallina, dividir en granja y separadas las tres actividades fundamentales: reproducción, producción de huevos y producción de carne. Para cada una de ellas se creó una fórmula alimenticia especial de máximo rendimiento que desde luego no lo tiene en las demás. Se fue más allá todavía y se prepararon fórmulas de acuerdo con la edad: a) pollos en cría, b) recría, c) prepostura y de acuerdo con la actividad productiva: a) engorde, b) postura, c) alta postura para consumo, etc.



Las fábricas de raciones preparan entonces varias mezclas adecuadas a la producción y a las edades de los animales. Fundamentalmente las podemos resumir en siete. (1) cría iniciadora, (2) recría, (3) prepostura, (4) postura de huevos de consumo, (5) engorde, (6) postura para reproducción, (7) alta postura de consumo (jaulas). En los establecimientos es necesario hacer un programa de alimentación y nosotros sugerimos el siguiente:

PROGRAMA DE ALIMENTACION

a) **Ponedoras** (1) cría iniciadora (hasta los 45 días).
   (2) recría (de 45 a 75 días).
   (3) prepostura (75 días hasta el comienzo de la postura.
   (4) postura.

b) **Carne** (1) cría iniciadora (hasta los 45 días).
   (2) engorde (de los 45 días hasta el sacrificio).

c) **Reproducción** (1) cría iniciadora (hasta los 45 días).
   (2) recría (de los 45 días a los 75 días.
   (3) prepostura (de los 75 días hasta el comienzo de la postura).
   (4) postura (durante la reproducción).

TABLA DEL PROGRAMA (Cuadro Nº 1)

EDADES	PONEDORAS	CARNE	REPRODUCCION
1 a 45 días	Mezcla (1).	Mezcla (1).	Mezcla (1).
45 a 75 días	Mezcla (2).	Mezcla (5).	Mezcla (2).
75 días hasta el comienzo de la postura	Mezcla (3).	———	Mezcla (3).
Durante la producción	Mezcla (4).	———	Mezcla (6).

PREPARACION DE LAS FORMULAS

Las fórmulas se preparan en base a datos suministrados por tablas de alimentación. Existen dos tipos de tablas. Primero las que establecen las nece-

sidades en sustancia alimenticia de los animales según la edad y finalidad industrial y segundo las que nos dan los datos relacionados con el contenido de sustancias alimenticias de cada ingrediente que pueda ser utilizado para integrar la ración.

Ejemplos de estas tablas se pueden ver los Cuadros Nos. 2, 3 y 4.

Para el estudio de la calidad de una mezcla una vez preparada es necesario realizar el análisis de la misma. Con ello no obtenemos todos los datos para calificarla. Se impone investigaciones complementarias tales como determinación de la digestibilidad, determinación de la energía producida, determinación de la energía metabolizable, análisis de la performance productiva. Todos estos últimos estudios se deben hacer con lotes de animales vivos en los cuales trataremos de observar todos los datos de interés económico. Las experiencias se deben hacer con lotes testigos.

El análisis químico de la ración que en las mezclas modernas está integrada por gran cantidad de ingredientes (maíz, trigo, avena, harina de carne, torta oleaginosa, etc.), y cuya concepción química varía con cada uno de ellos se hace en base a sustancias nutritivas de la mezcla total. Los datos proporcionados por el análisis son como sigue:

1) Proteínas (animales y vegetales).
2) Grasa.
3) Minerales.
4) Fibra. (1).
5) Humedad.
6) Extractivos no nitrogenados. (2).

1) La fibra es la porción dura (madera) de las plantas y está integrada por celulosa y otros polisacáridos. No es importante como alimento ya que la gallina no la digiere.

2) Los extrativos no nitrogenados se determinan por diferencia y no por análisis directo. Consisten en azúcares y almidón entre ellos están todos los hidratos de carbono que pueden ser digeridos por los animales y algunos que no pero que se disuelven por alcalis y ácidos. Están contenidos en los productos vegetales con la excepción de la leche y suero que tienen pequeñas cantidades.



Los sentidos del olfato y el gusto están poco desarrollados en las aves. No obstante, al preparar las fórmulas hay que tenerlos en cuenta, ya que una reducción del consumo de ración trae aparejado una disminución del crecimiento y baja en la postura. Si se ponen a disposición de los animales distintos tipos de mezclas se puede observar que las aves tienen preferencias. No comen o eluden los alimentos pegajosos y rechazan aquellos que en alguna oportunidad les produjo malestar.

Cuadro Nº 2

NECESIDADES NUTRITIVAS DE LOS POLLOS (1)

Porcentaje por kilo de ración)

	Pollos ración iniciadora	Pollos recría	Gallinas en postura
Proteína total, por ciento	20	16	15
Vitaminas			
Vitamina A (Unidades U.S.P.)	2640	2640	4400
Vitamina D3 (Unidades I.C.U.)	198	198	495
Tiamina, mg.	17	——	——
Riboflavina, mg.	2.8	1.7	2.2
Acido Pantoténico	9.2	9.2	4.6
Niacina, mg.	26	11	——
Piridoxina, mg.	2.8	——	2.8
Colina, mg.	1320	——	——
Vitamina B12, mg.	0.0008	——	——
Folacina	0.55	——	0.22
Minerales			
Calcio, por ciento	1.0	1.0	(2) 2.25
Fósforo, por ciento	0.6	0.6	0.6
Sodio, por ciento	0.15	0.15	0.15
Manganeso, mg.	55	——	——
Zinc, mg.	44	——	——

(1) Datos tomados del National Research Council de la National Academy of Science. Pub. 327.
(2) Para los climas cálidos se recomienda hasta el 3 % y en los templados hasta el 2.75 %.

Cuadro Nº 3

NECESIDADES DE AMINO — ACIDOS ESENCIALES EN LA GALLINA (1)

Amino-Acido	Pollos % de la ración iniciadora	Gallinas % de la ración postura
Arginina	1.2	——
Lisina	1.0	0.50
Histidina	0.3	——
Metionina	0.8	0.53
o		
Metionina	0.45	0.28
Cistin	0.35	0.25
Triptofano	0.2	0.15
Glicina (2)	1.0	——
Fenilalanina	1.4	——
o		
Fenilalanina	0.7	——
Tirosina	-0.7	——
Leucina	1.4	1.2
Isoleucina	0.6	0.5
Treonina	0.6	0.4
Valina	0.8	——
Para un nivel proteinico de:	20.0	15.0

(1) Valores tomados del National Research Council de la National Academy of Science. Pub. 827.
(2) Los pollos pueden sintetizar la glicina pero la síntesis no es lo suficientemente rápida para obtener el máximo crecimiento.

Cuadro Nº 4

COMPOSICION DE LOS INGREDIENTES QUE MAS CORRIENTEMENTE SE USAN EN LAS RACIONES DE LAS AVES

Ingredientes	Proteína %	Fibra %	Calcio %	Fósforo %	Vitamina A I. U. /lb. (1)	Riboflavina	Niacina	Acido Pantoténico	Colina
						Miligramo por libra			
Concentrados proteínicos									
Harina de sangre	80	1.0	0.30	0.25	——	1.40	18.0	2.3	135
Gluten de maíz	42	5.0	0.10	0.35	68.000	1.50	13.6	6.2	1400
Harina de pescado	60	1.0	6.00	3.50	——	2.00	31.0	1.2	4750
Harina de hígado	65	3.0	0.70	0.90	——	18.00	81.0	47.0	1300
Harina de carne	55	2.5	8.00	4.00	——	2.70	30.0	2.2	1300
Harina de soja (expeller) ..	42	6.0	0.25	0.60	——	1.80	17.0	6.3	1300
Hidratos de carbono									
Maíz amarillo	9.0	3.0	0.1	0.29	3.000	0.50	6.4	3.7	200
Avena	11.0	12.0	0.10	0.36	——	0.30	6.5	4.4	430
Trigo	13.0	2.2	0.05	0.40	——	0.55	28.0	4.5	458
Afrecho	14.0	11.0	0.10	1.20	——	1.00	40.0	11.0	460
Afrechillo (standard)	15.0	8.0	0.10	0.90	——	0.80	53.0	7.0	460
Fuentes vitamínicas									
Harina de alfalfa deshidratada (20 %)	20.0	18.0	1.90	0.22	100.000	8.00	24.0	17.0	450
Harina de alfalfa deshidra-				0.20	60.000	7.00	22.0	17.0	400
tada (17 %)	17.0	27.0	1.50	1.20	——	20.00	216.0	60.0	1450
Levadura de cerveza	12.0	1.50	1.25						
Fuentes de minerales									
Harina de huesos	6.5	——	26.0	13.0	——	——	——	——	——
Conchilla molida	——	——	38.0	——	——	——	——	——	——

Las siguientes fórmulas preparadas a base de ingredientes las damos solamente a manera de ejemplo, ya que como es bien sabido el valor en sustancias alimenticias de los mismos puede variar de una cosecha a otra o también según la zona en que esta cosecha haya sido realizada. Son las recomendadas por la Conferencia sobre alimentación de las aves realizada en el Departamento de Avicultura del New England College de la Universidad de Massachusetts, Amherst, Mass en los Estados Unidos.

Cuadro Nº 5

Ingredientes	Ración iniciadora lbs.	Recría lbs.	Postura lbs.
Maíz amarillo molido (1,2,3)	1150	1050	1175
Harina de cebada o de avena (2,3)	——	*200*	*100*
Trigo molido	100	300	200
Harina de aceite de soja (3)	500	200	250
Harina de pescado (60 %) (18)	100	50	25
Harina de carne (50 %)	——	50	50
Harina de alfalfa (17 %) (100.000 A/lb)	50	75	75
Productos de fermentación (4.5)	40	20	7
Conchilla molida	30	25	75
Vitamina D (1.500 D por gramo)	0.5	0.5	1.0
Sales yodadas	10	10	10
Sulfato de manganeso o equivalente (7)	0.25	0.25	0.25
Antibiótico	(8)	——	——
Vitamina B12 (9)	——	——	——
Niacina	18 gm.	18 gm.	18 gm.
Cloruro de colina (seco 25 %)	2.5	——	——
DPPD (Diphenyl — p-phenylenediamina)	0.25	(10)	(10)
Coccidiostático	(11)	(11)	

(1) 200 a 400 libras de trigo molido se pueden utilizar en reemplazo de igual cantidad de maíz. En éste se agrega 0.4 libras de aceite de bacalao o similar para compensar vitamina A y D.

(2) Desde el punto de vista del contenido de sustancias nutritivas la cebada *se prefiere a la avena. Tanto* una como la otra pueden ser reemplazadas por maíz si se desea aumentar la energía de la ración.

(3) Grasa animal al 1.2 ó 3 por ciento puede sustituir igual cantidad de cereales en la ración iniciadora o de engorde para "parrilleros" para dar un nivel de alta energía. Para agregar grasa es necesario tener un equipo adecuado.

(4) 20 libras de productos de fermentación butílica que contenga por lo menos 250 microgramos de riboflavina por gramo (0 133.5 miligramos por libra) y 50 libras de productos solubles de destilación ó 40 libras *de levadura ó 40 libras de suero más* un suplemento de riboflavina que suministre no menos de 2.0 miligramos por libra de ración.

(5) Los productos de fermentación pueden ser reemplazados por concentrados vitamínicos que contengan no menos de 2 gramos de riboflavina y 4 gramos de ácido pantoténico, ade-

más de otras vitaminas. Para lograr el peso compensador se pueden premezclar en harina de maíz.

(6) La harina de huesos suple otras fuentes de fósforo.

(7) El sulfato de manganeso (70 % asimilables) o bien otra fuente que suministra igual cantidad de manganeso.

(8) Los antibióticos se usan de acuerdo a la indicación de los laboratorios que los suministran.

(9) Se usan 9 miligramos de vitamina B12 por tonelada de ración.

(10) El DPPD (Difenil-p-fenilendiamina) es un antioxidante que se usa en la ración iniciadora a 0.0125 por ciento para prevenir la encefalonalacia (pollos locos), pero se puede utilizar en todas las mezclas para estabilizar vitamina.



(11) Es indispensable el empleo de cocciodiostáticos. La incorporación de los mismos se debe hacer de acuerdo a las recomendaciones de los fabricantes. Los más recomendables son Zoalene, nitrofuranona y sobre todo el Amprol. El hecho de usar coccidiostáticos no importa que se pueda descuidar el manejo correcto.

(12) Esta fórmula nos da un total aproximado de 2.000 libras.

(13) El uso de vitamina B12 en concentrados implica que la misma no debe estar por debajo de los 6 miligramos por tonelada de ración.

(14) La ración de iniciación debe darse hasta los 46 días.

(15) Si se ha de usar ración combinada los granos se deben usar luego de las 12 semanas.

(16) Los otros tipos de ración se pueden obtener con algunas modificaciones a las fórmulas propuestas.

(17) Cuando se trabaja en jaulas se debe revisar el calcio y la riboflavina.

(18) Cuando se usa harina de pescado su contenido en cloruro de sodio debe ser cuidado.

ALGUNAS FORMULAS EMPLEADAS EN NUESTRO MEDIO POR AVICULTORES QUE PREPARAN SU PROPIA RACION

Iniciadora	%
Maíz	33
Trigo	24.9
Avena	10
Harina de carne	15
Alfalfa molida	5
Harina de maní	5
Conchilla molida	2
Sal	0.5

Concentrado vitamínico y minerales.
Coccidiostático.
Antibiótico.

Recría	%
Trigo	30
Cebada o avena	7
Afrechillo	12
Harina de carne	11
Maíz	25

	%
Alfalfa	5
Conchilla	3
Sal	0.5
Harina de maní	6
Concentrado vitamínico y minerales.	
Coccidiostático.	
Antibiótico.	

Ponedoras	%
Maíz	25
Trigo	30.2
Avena	7
Afrechillo	12
Harina de carne	11
Harina de maní	6
Alfalfa	5
Conchilla	3
Sal	0.5
Concentrado vitamínico y minerales.	

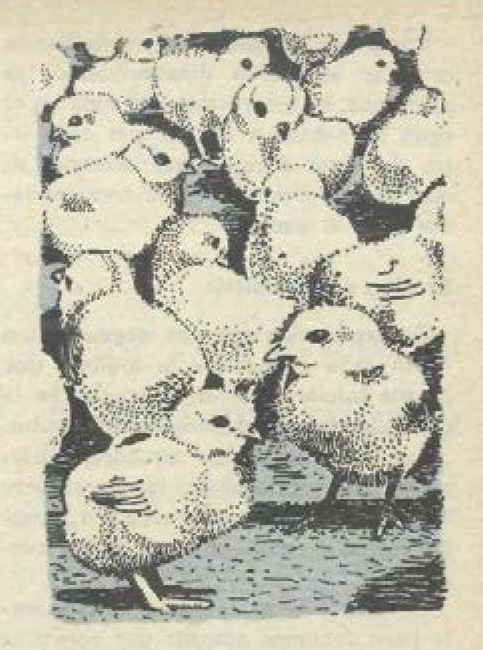
Engorde	%
Maíz	38
Trigo	36
Afrechillo	10
Harina de carne	8
Girasol (Expeller)	5
Conchilla	2
Sal	0.5
Concentrado vitamínico y minerales.	
Coccidiostático.	
Antibiótico.	

ALGUNAS ENFERMEDADES DEL METABOLISMO

Gota Visceral (Uratosis)

Recorriendo los informes de varios laboratorios dedicados al diagnóstico de las enfermedades de las aves, ubicados en distintas partes del mundo, se puede observar un aumento del número de casos de gota visceral.

Este fenómeno fue explicado por los patólogos en base a la alimentación intensiva a que están sometidos los animales en la explotación moderna.



En nuestro país, a esa probable causa debemos agregar la enfermedad de Gumboro, la que, sin duda en muchas oportunidades, fue confundida con ella.

La gota visceral o uratosis se observa en varias especies de aves, entre ellas en la gallina, pavo, gallina de Guinea, paloma, faisanes, aves acuáticas, etc.

Se ignora la causa exacta de esta enfermedad, pero parece comenzar con un mal funcionamiento renal. Luego se acumulan uratos, los que normalmente se eliminan con la orina, sobre el pericardio, en la superficie del hígado y en las serosas. El volumen de los riñones aumenta y sus túbulos aparecen llenos de uratos, cosa que también ocurre con los uréteres.

Ocasionalmente puede atacar articulaciones, dando entonces gota articular, la que no debe confundirse con alteraciones producidas por la sinovitis infecciosa, tuberculosis, pulorosis, o bien infecciones con estafilococos. En las palomas Salmonellas pueden determinar lesiones en las articulaciones de las alas.

Como tratamiento se recomienda cambiar la ración disminuyendo las proteínas. El bicarbonato de soda en el agua de bebida a 10 grs. por cada litro de agua durante dos semanas es otro de los procedimientos recomendados para el control.

Erosión de la molleja

Se caracteriza por una degeneración de la capa córnea de la molleja que parece iniciarse con hemorragias en la capa glandular del estómago muscular.

Los investigadores reconocen diferentes tipos de erosión, lo que sugiere la posibilidad de que existan diferentes causas o combinaciones de las mismas.

La enfermedad es bastante frecuente pero debemos admitir que constituye un hallazgo de autopsia, ya que no parece interferir con la salud ni con el crecimiento.

Corazón redondo

La causa de esta enfermedad no está clara; se ha atribuido a reacciones alérgicas o infecciones bacterianas.

Generalmente se coloca entre las enfermedades de la alimentación y se establece que el exceso de vitamina A puede influir favorablemente en el cuadro clínico. Otros investigadores agregan que también lo hacen la vitamina E o el complejo vitamínico B.



FOTOSENSIBILIZACION POR BIZNAGA (Ammi Visnaga)

Los animales alimentados con raciones que contienen semillas de Ammi Visnaga (biznaga) experimentan al ser expuesto a los rayos solares una dermatitis vesicular.

Los síntomas producidos por esta dermatitis comienzan por pequeñas vesículas que más adelante confluyen para formar vesículas grandes que se observan primero en la cresta, barbilla, cara, párpados y finalmente en las canillas y dedos; luego de unos días, las vesículas se rompen y dejan en libertad un líquido claro transformándose en costras de coolr amarillo o marrón. La blefantis que se observa en algunos casos, determina que los párpados se peguen impidiendo mecánicamente la visión. Las lesiones en las patas determinan la pérdida de las capas superficiales de la piel y una descamación casi total que deja al descubierto úlceras. El trastorno es aún más grave entre los dedos. Los animales permanecen tristes y con una gran dificultad para moverse.

En los patos la enfermedad comienza por vesículas en el pico, las que al romperse dan lugar a una costra dura en las canillas, dedos y membranas interdigitales; se producen también vesículas y posteriormente costras.

Eliminada la biznaga de la ración, los animales se recuperan en tres o cuatro semanas. La autopsia no muestra ninguna lesión interna.



Puntos a tener en cuenta en el cultivo del Girasol

Si usted está conforme con los rendimientos que obtiene año a año con el girasol, no siga leyendo estas hojas. Pero si usted cree que es necesario que sus tierras produzcan más, aquí le damos 5 consejos que le ayudarán a conseguirlo.

1 — NO REPITA EL CULTIVO DE GIRASOL EN LA MISMA CHACRA

Cuando se siembra girasol en una chacra dos años seguidos, los rendimientos bajan considerablemente en el segundo año. Esto se debe a que los agentes que propagan las enfermedades se mantienen en el suelo de un año para el otro. En esa forma, aunque el primer año los ataques hayan sido leves, el cultivo siguiente sufre grandes estragos. Como en general las enfermedades de un cultivo no atacan a otro, la forma de evitar ese problema es por medio de una rotación adecuada.

2 — SIEMBRE VARIEDADES DE ALTO RENDIMIENTO Y RESISTENTES A LAS ENFERMEDADES

El éxito de la cosecha depende en buena parte de la variedad y de la calidad de la semilla que siembre. Teniendo en cuenta que el costo de la semilla de girasol representa una pequeña proporción de los costos totales del cultivo, es evidente que le conviene sembrar semilla de calidad, de una buena variedad.

El Centro de Investigaciones Agrícolas tiene semilla de la variedad ESTANZUELA 60, resistente a la roya y de buen rendimiento. Siembre sólo semilla original producida por el Centro, o semilla hija de ésa, o sea, de primera multiplicación. Sólo así podrá estar seguro de que la semilla que siembra mantiene las características que distinguen a la variedad.

3 — SI SUS TIERRAS ESTAN SOBRE PAMPEANO, USE FERTILIZANTES

Los ensayos realizados *por* el Centro demuestran que hay una respuesta *favorable a la fertilización de girasol* en los suelos de pampeano. Asesórese para *saber qué tipo de suelo es el suyo.*

Para praderas pardas de pampeano *recomendamos 40 unidades de nitrógeno* y 40 unidades de fósforo por hectárea. *Para praderas negras, 30 unidades* de nitrógeno y 40 unidades de fósforo por hectárea. *Para fertilizar* cultivos que se siembran en líneas separadas, como el girasol, es conveniente abonar en el surco con fertilizantes concentrados. La fertilización en el surco favorece al cultivo de la competencia de las malezas y el uso de fertilizantes concentrados permite abonar con menos quilos por hectárea haciendo *posible el* uso *de las máquinas* corrientes.

A continuación le brindamos una lista de abonos comerciales, de los cuales disponemos datos, sus fórmulas y precio, y las cantidades que debe usar por hectárea para obtener las unidades fertilizantes que recomendamos.

PRADERAS PARDAS SOBRE PAMPEANO: 40 - 40 - 0

	Fórmula	Kg/Há.	Casa Comercial	Precio (Tonelada)
I.	20-20-0 (*Nitrofos*)	200	BASF Uruguaya Ltda.	$ 1.495.00
II.	16-20-0	200	SHELL Uruguay Ltda.	" 1.462.00
	+			
	46-0-0 (Urea)	17	Fertilizantes ISUSA	" 1.408.00
			Fertiliz. ENGRO (ESSO)	" 1.708.00
			BASF Uruguaya Ltda.	" 1.405.00
			QUIMUR	" *1.405.50*
		Total: 217		
III.	18-47-0 (Fosfato de amonio)	85	Fertilizantes ISUSA	" 1.746.00
			Fertiliz. ENGRO (ESSO)	" 2.106.00
			QUIMUR	" 1.730.50
	+			
	46-0-0 (*Urea*)	50	Fertilizantes ISUSA	" 1.408.00
			Fertiliz. ENGRO (ESSO)	" 1.708.00
			BASF Uruguaya Ltda.	" 1.405.00
			QUIMUR	" 1.405.50
		Total: 135		

Para calcular el costo real de la fertilización por hectárea, proceda de la manera siguiente: Para el caso I, en que ya viene la fórmula completa, el costo para una hectárea coincide con el precio de los 200 kilos que corresponde agregar, o sea, en este caso, $ 289.00.

Para el caso II, debe sumar los costos correspondientes a los 200 kilos de la fórmula 16-20-0, o sea $ 292.40, más los 17 kilos de urea. Por ejemplo, si usa urea de ISUSA, son $ 23.80. De modo que el costo total de fertilizante por hectárea será:

$ 292.40
\+
23.80
$ 316.20

En el caso III, tiene que sumar el precio de los 85 kilos de fosfato de amonio, más el precio de los 50 kilos de urea. Así por ejemplo, si utiliza fosfato de amonio de QUIMUR, son $ 147.00; y si lo completa con urea de BASF, que sale $ 70.25, el costo total por hectárea será:

$ 147.00
\+
70.25
$ 217.25

PRADERAS NEGRAS SOBRE PAMPEANO: 30 - 40 - 0

Fórmula	Kg/Há.	Casa Comercial	Precio (Tonelada)
I.			
16-20-0	200	SHELL Uruguay Ltda.	$ 1.462.00
II.			
12-9-22.5-0	250	AGROMAX S. A.	" 745.00
18-47-0		Fertilizantes ISUSA	" 1.746.00
	85	Fertiliz. ENGRO (ESSO)	" 2.106.00
		QUIMUR	" 1.730.50
	+		
46- 0-0 (Urea)		Fertilizantes ISUSA	" 1.408.00
		Fertiliz. ENGRO (ESSO)	" 1.708.00
	30	BASF Uruguaya Ltda.	" 1.405.00
		QUIMUR	" 1.405.50
	Total: 115		

Para calcular el costo de la fertilización por hectárea, proceda así: para los casos *I* y *II*, el costo es el precio de los kilos de abono que le corresponde usar, y que se calculan de la manera siguiente:

SHELL 1.000 kilos cuestan
200 kilos cuestan
$ 1.462.00

$$\frac{1.462.00 \times 200}{1000} = \$ 292.40$$

AGROMAX 1000 kilos cuestan
250 kilos cuestan
$ 745.00

$$\frac{745.00 \times 250}{1000} = \$ 185.75$$

En el caso III, calcule el costo de los 85 kilos del fertilizante 18-47-0 que usted elija, y súmele el costo de los 30 kilos de urea (46-0-0). Por ejemplo, si decide comprar el 18-47-0 de ISUSA y la urea de QUIMUR, el costo de la fertilización por hectárea será:

$ 147.90
+ 42.00
$ 189.90

4 — PROTEJA SU GIRASOL DE LA ISOCA

Usted sin duda conoce los perjuicios que causa la isoca que corta las plantas nuevas de girasol. Para combatir esa plaga, es muy eficaz el empleo de DDT en polvo al 50 %, a razón de 4 kilos por hectárea. Para hacer más fácil la distribución del producto, aplíquelo mezclado con el fertilizante.

5 — CURE LA SEMILLA ANTES DE LA SIEMBRA

Una vez en la tierra, la semilla queda expuesta al ataque de enfermedades que pueden impedir el nacimiento de la planta, o producir su muerte antes de nacer. Si se usa un curasemillas especial para girasol, la semilla quedará protegida y habrá mayores posibilidades de obtener una cosecha abundante.

En el comercio se encuentran varias marcas de curasemillas para girasol, tales como Arasán, Arasán 75, Emesán 75, Fernesan y Tuiragel. Use estos productos siguiendo las instrucciones y dosis que traen los envases.

Para que la aplicación de estas prácticas le dé los resultados deseados, la siembra debe hacerse sobre una tierra bien preparada, y en el momento oportuno. La mejor época para sembrar girasol es el mes de octubre y la primera quincena de noviembre. Las siembras más tardías, y especialmente el llamado "girasol de segunda", son antieconómicas.

De todos los nombres que designan el meollo humanizado de la explotación pecuaria, el más significativo es el de ESTANCIA. Proviene de la antigua distinción española entre ganadería estante y ganadería trashumante. La ganadería estante es la sedentaria, la que aprovecha el ciclo de la vegetación natural; la trashumante, en cambio, es la que emigra hacia las pasturas de la montaña distante, cuando las del llano perecen, o vice-versa. (Daniel D. Vidart).



Conozca más sobre fertilizantes

Usted está convencido de que debe abonar sus cultivos. Pero, ¿conoce bien qué es un fertilizante?

SABE USTED...

— por qué son necesarios los fertilizantes?
— qué son fertilizantes simples y qué son fertilizantes compuestos?
— qué es una fórmula fertilizante?
— qué se entiende por relación en los fertilizantes?
— qué fertilizantes debe usar para obtener mejores resultados?
— cuál es el costo real de un fertilizante?

Esta nota le ayudará a encontrar respuestas a estas preguntas.

La ciencia conoce actualmente más de 100 elementos químicos. Algunos de ellos, como el uranio, se han hecho famosos en estos últimos años por su uso en la producción de energía nuclear. Pero para la agricultura tienen mucho mayor significado los 16 elementos esenciales para el crecimiento y desarrollo de las plantas.

Tres de esos elementos, carbono, oxígeno e hidrógeno, se encuentran en el aire o en el agua, generalmente en cantidades adecuadas para el normal crecimiento de las plantas. Por ese motivo, en esta nota no nos referiremos a ellos. Los 13 elementos restantes se encuentran en el suelo en cantidades variables. En algunos casos se encuentran en cantidades adecuadas, pero la mayoría de los suelos son deficientes en uno o más de esos elementos. Esto sucede con frecuencia en los campos que han proporcionado cosechas durante muchos años, sin que se les devolvieran los elementos extraídos por las plantas.

¿QUE ES UN FERTILIZANTE?

Los fertilizantes son productos usados para suplementar y enriquecer el suelo, proporcionando las principales sustancias nutritivas necesarias para el crecimiento de las plantas.

El nitrógeno, el fósforo y el potasio, son los elementos que con mayor fre-

cuencia están en el suelo en cantidades menores a las necesarias para un máximo desarrollo y producción de los cultivos. Se les llama **nutrientes primarios**, y son los que más interesan en la fertilización.

El calcio, el magnesio y el azufre, llamados **nutrientes secundarios**, son también necesarios para las plantas. Sin embargo, tienen menor importancia en la fertilización, ya que van incluidos, por lo general, en los fertilizantes más comunes.

Los restantes, hierro, zinc, cobre, boro, manganeso, molibdeno y cloro, sólo se necesitan en pequeñas cantidades y se denominan **elementos trazas**. En casos especiales, cuando las plantas manifiestan deficiencias de esos elementos, se incluyen también en las mezclas fertilizantes.

¿POR QUE ES CONVENIENTE FERTILIZAR?

Si usted aplica los fertilizantes apropiados:

— La producción aumenta.
— Se conserva la fertilidad del suelo.
— Mejora la apariencia de las plantas.
— Mejora la calidad de las cosechas.
— Aumenta la resistencia de las plantas a las enfermedades.
— La resistencia al frío y a la sequía es mayor.

Usados en la forma adecuada, los fertilizantes son una valiosa ayuda para *obtener mayores rendimientos y mejores cosechas*.

DIFERENTES TIPOS DE FERTILIZANTES

En los primeros tiempos de la industria de los fertilizantes, la mayor parte de los alimentos para las plantas provenían de productos tales como harina de huesos, sangre desecada, tortas oleaginosas y desperdicios de pescado. Aún ahora, en gran número de explotaciones hortícolas o granjeras, los productores fertilizan sus cultivos con estiércol. Sin embargo, la mayoría de los fertilizantes actuales provienen de productos químicos sintéticos, o de fuentes inorgánicas naturales.

Fertilizantes Simples

Fertilizantes simples son aquellos que proporcionan solamente un nutriente primario. En consecuencia, si se necesita uno solo de los nutrientes, como nitrógeno, fósforo o potasio, esta necesidad puede ser satisfecha usando un fertilizante simple.

Ejemplos de este tipo de fertilizantes son:

— sulfato de amonio, con 20 % de nitrógeno
— urea, con 45 % de nitrógeno
— nitrato de amonio calcáreo, con 20 % de nitrógeno
— superfosfato de calcio, con 20 % de fórforo
— hiperfosfato, con 12 % de fósforo soluble y 30 % de fósforo total
— Escorias Thomas, con 16 % de fósforo soluble y 20 % de fósforo total
— cloruro de potasio, con 60 % de potasio
— sulfato de potasio, con 50 % de potasio.

Fertilizantes Compuestos

Muchas veces las plantas necesitan más nutrientes que los que se pueden proporcionar con el agregado de un fertilizante simple. En tal caso se aplica un fertilizante compuesto, que proporciona dos o más nutrientes primarios.

Los fertilizantes compuestos que expende el comercio deben indicar la cantidad de nutrientes que contienen cada 100 kilos.

FORMULA DE LOS FERTILIZANTES

La fórmula de un abono representa los porcentajes de nitrógeno, fósforo y potasio que contiene, indicados en ese orden. Así, por ejemplo, si la fórmula de un fertilizante es 10 - 20 - 10, quiere decir que 100 kilos de ese abono contienen 10 % de nitrógeno, 20 % de fósforo y 10 % de potasio.

El porcentaje de elementos nutritivos de un abono representa las unidades fertilizantes que contiene. El total de unidades fertilizantes en 100 kilos de abono, representa su **concentración.** El fertilizante con fórmula 10 - 20 - 10 citado anteriormente, tiene una concentración de 40 unidades.

El fertilizante puede contener también algún material inerte para ayudar a su distribución en buenas condiciones físicas y libre de terrones.

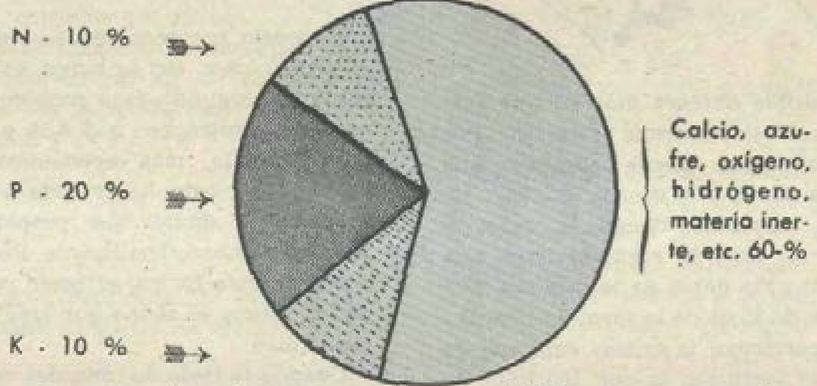
Esquema gráfico de la composición de un fertilizante de fórmula 10-20-10:

¿Qué son los 60 kilos que faltan para completar los 100 kilos de abono?

En general, una parte considerable está formada por compuestos de calcio y de azufre, que también son nutrientes de las plantas, aunque de menor importancia que el nitrógeno, el fósforo y el potasio. También integran ese 60 % elementos como el carbono, el oxígeno y el hidrógeno, que están combinados con los elementos primarios para dar carbonatos, sulfatos, oxidos, etcétera.

Con frecuencia los fertilizantes vendidos en el comercio traen una fórmula compuesta por cuatro números, por ejemplo:

5 - 10 - 20 - 8



En este caso, los dos números centrales se refieren al fósforo; el primero, 10, representa el fósforo soluble; el segundo, 20, expresa la cantidad total de fósforo. La representación correcta de esta fórmula es:

Nitrógeno	Fósforo Soluble	Fósforo Total	Potasio
5	10	20	8

Del fósforo total que contiene un fertilizante, la planta empieza a aprovechar el fósforo soluble desde el momento de su aplicación. Del resto, una parte es aprovechada más lentamente y otra parte no es aprovechable por las plantas.

RELACION DE LOS FERTILIZANTES

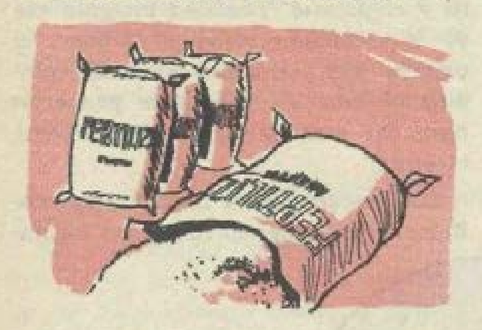
Cuando un fertilizante contiene cantidades iguales de nitrógeno, de fósforo y de potasio, la relación de ese

fertilizante es: 1 : 1 : 1. Por ejemplo, la *fórmula: 15 - 15 - 15.*

Tienen relación 1 : 2 : 1, los fertilizantes que contienen doble cantidad de fósforo que de nitrógeno y potasio. Por ejemplo, la fórmula: 8 - 16 - 8.

Los fertilizantes que contienen el doble de fósforo y de potasio, que de nitrógeno, tienen relación 1 : 2 : 2. Por ejemplo, la fórmula: 10 - 20 - 20.

El abono de fórmula 12 - 8 - 4. tiene *una relación 3 : 2 : 1, o sea que por cada* 3 unidades de nitrógeno, tiene 2 unidades de fósforo y 1 de potasio.



Es posible obtener más de una fórmula con una misma relación. Por ejemplo, usted puede adquirir una fórmula 5 - 10 - 5, u otra 10 - 20 - 10. Ambas fórmulas tienen la relación 1 : 2 : 1, pero la segunda tiene una concentración doble de la primera. Por lo tanto, 50 kilos de la fórmula 10 - 20 - 10 proporcionan la misma cantidad de unidades fertilizantes que 100 kilos de la fórmula 5 - 10 - 5, o sea, 5 kilos de nitrógeno, 10 de fósforo y 5 de potasio.

COSTOS DE LOS FERTILIZANTES

La observación cuidadosa de la fórmula, y el precio por tonelada, le ayudarán a decidir cuál es el abono que proporciona mayor cantidad de unidades *fertilizantes a más bajo costo.*

El valor de un fertilizante no está dado por el precio de la tonelada, sino por el costo de las unidades de nitrógeno, de fósforo y de potasio que contiene. Seguidamente calcularemos cómo *se obtiene el precio de una unidad* fertilizante.

Por ejemplo, si hay disponibles dos abonos nitrogenados y usted desea saber cuál proporciona la unidad de nitrógeno más barata, proceda así:

Fertilizante con 20 % de nitrógeno
Precio por tonelada: $ 1.000.
Precio de los 100 kilos: $ 100.
Costo por unidad de nitrógeno:

$$\frac{100}{20} = \$\ 5.—$$

Fertilizante con 45 % de nitrógeno
Precio por tonelada: $ 1.575.
Precio de los 100 kilos: $ 157,50.
Costo por unidad de nitrógeno:

$$\frac{157{,}5}{45} = \$\ 3{,}50$$

El precio por tonelada es menor en *el primer caso, sin embargo, el fertilizante* del segundo caso proporciona la unidad de nitrógeno a $ 3,50 y por lo tanto resulta más económico. Este cálculo se puede hacer toda vez que se trate de abonos que proporcionan un solo elemento fertilizante. Podrá conocer de esta forma, el costo por unidad y aplicar el abono que resulte más económico.

Cuando se trata de fórmulas que proporcionan dos o tres elementos nutritivos, elija la que resulte más económica por hectárea.

Suponga que para un cultivo dado, en determinado tipo de suelo, se recomienda aplicar 20 unidades de nitrógeno, 40 unidades de fósforo y 20 unidades de potasio por hectárea:

Nitrógeno	Fósforo	Potasio
20	40	20

Seguramente entre las fórmulas disponibles en el comercio habrá algunas

con la misma relación fertilizante que usted debe usar. En este caso, la relación correspondiente a la fórmula 20 - 40 - 20, es 1 : 2 : 1.

Tomemos como ejemplo dos fórmulas:

Fór. 1: 12 - 24 - 12 a $ 1.800 por ton.
Fór. 2: 8 - 16 - 8 a $ 1.400 por ton.

Calcule así el costo por hectárea de cada una de ellas:

Fórmula 1

100 kg. de dicha fórmula contienen:
12 unidades de nitrógeno
24 unidades de fósforo
12 unidades de potasio.

De acuerdo a la recomendación técnica que usamos como ejemplo, necesitamos aplicar por hectárea la cantidad de abono que contenga:

20 unidades de nitrógeno
40 unidades de fósforo
20 unidades de potasio.

Si las 12 unidades de nitrógeno están contenidas en 100 kg. de abono, para obtener las 20 unidades requeridas se necesitan:

$$\frac{20 \times 100}{12} = 166 \text{ kg. de fertilizante}$$

Como el fertilizante de este ejemplo tiene doble cantidad de fósforo que de nitrógeno y potasio, los 166 kg. contienen, además, 40 unidades de fósforo y 20 de potasio. El costo por hectárea se calcula así:

1000 kg. cuestan $ 1.800.
166 kg. cuestan:

$$\frac{1.800 \times 166}{1.000} = \$\ 298.80$$

Fórmula 2

100 kg. de esta fórmula contienen:
8 unidades de nitrógeno
16 unidades de fósforo
8 unidades de potasio

Si las 8 unidades de nitrógeno están contenidas en 100 kg. de abono, para obtener 20 unidades se necesitan:

$$\frac{20 \times 100}{8} = 250 \text{ kg. de abono}$$

El costo por hectárea es:

$$\frac{1.400 \times 250}{1.000} = \$\ 350.--$$

En este ejemplo apreciamos una diferencia de más de $ 50.— por hectárea entre dos abonos que se pueden usar para fertilizar el cultivo de acuerdo con la recomendación indicada. Esto se ilustra en el cuadro siguiente:

Fórmula	Cantidad por hectárea.	Precio por tonelada.	Costo por hectárea.
12 - 24 - 12	166 kg.	$ 1.800.—	$ 298.80
8 - 16 - 8	250 kg.	$ 1.440.—	$ 350.—

Cuando usted decide fertilizar un cultivo busca obtener una ganancia mayor. **El resultado será más satisfactorio si usted elije el abono que se ajuste a la recomendación técnica con menor costo por hectárea.** Vale la pena invertir pocos minutos y hacer un cálculo que le ahorrará muchos pesos.

Al calcular el costo de los fertilizantes hay que tener en cuenta también, los gastos de transporte y envase. En los fertilizantes más concentrados se transporta mayor cantidad de unidades por tonelada. De esta manera los gastos de flete y envase resultan menores.

A veces, sin embargo, el menor costo de flete y envase, no compensa el mayor precio por unidad de nutriente de algunos fertilizantes concentrados.

FERTILIZANTES ESPECIALES

Algunos fertilizantes poseen ciertas características que los distinguen de los abonos comunes. Entre esos fertilizantes especiales, mencionaremos los siguientes:

Fertilizantes Orgánicos

Muchos productores usan en huertas, jardines o pequeños cultivos intensivos, fertilizantes orgánicos tales como estiércol, compost, etc. Estos fertilizantes son valiosos no sólo por los nutrientes que aportan, sino porque mejoran las condiciones físicas del suelo. La concentración de estos abonos es baja, por lo que deben aplicarse en grandes cantidades, que no siempre hay disponibles. Además, su distribución es bastante dificultosa.

El nitrógeno que proporcionan los fertilizantes orgánicos es relativamente insoluble y tarda más tiempo en ser aprovechado por las plantas que el nitrógeno de los fertilizantes químicos.

Fertilizantes Sintéticos

Desde hace unos años se producen fertilizantes sintéticos, como la urea y el sulfato de amonio. La unidad de nitrógeno contenida en la urea es más barata que la unidad de nitrógeno de los demás fertilizantes.

Fertilizantes Granulados

En el comercio se encuentran fertilizantes granulados de diferentes fórmulas. No hay diferencias entre la composición de estos fertilizantes y los abonos en polvo con la misma fórmula. Algunas de las ventajas de los abonos granulados son:

- Facilidad de aplicación. Cuando no se dispone de máquinas fertilizadoras apropiadas pueden usarse las sembradoras comunes.
- No se agruman ni apelmazan. Esto permite almacenarlos durante cierto tiempo sin problemas para su aplicación posterior.
- Se pueden aplicar sin inconvenientes en días ventosos.
- Permiten una distribución más uniforme.

¿QUE FERTILIZANTE DEBE USAR USTED?



Las plantas tienen diferentes necesidades de nutrientes, y los suelos contienen cantidades variables de los elementos esenciales para los vegetales. Por eso, para cada caso se requiere una fórmula de fertilizante determinada.

En el comercio se encuentran distintas fórmulas fertilizantes, adecuadas a cada situación particular. **Para obtener resultados económicos con la aplica-**

ción de fertilizantes usted debe asesorarse para usar el abono adecuado a su cultivo y a su suelo.

Una vez que usted disponga de la recomendación técnica que le indica las unidades de nitrógeno, fósforo y potasio que debe aplicar por hectárea, puede proceder de tres maneras:

1º — **Comprar en el comercio un abono cuya fórmula tenga la relación requerida.** Por ejemplo, si usted debe aplicar 20 unidades de nitrógeno y 40 de fósforo, puede adquirir un abono de fórmula 5 - 10 - 0, ó 10 - 20 - 0, ó 20 - 40 - 0, etc. Todas ellas tienen la relación 1 : 2 : 0, es decir, la misma relación en que se encuentran los nutrientes que usted debe aplicar.

La cantidad de abono que usará por hectárea debe calcularse así:

Multiplique por 100 el número de unidades que usted debe usar, de uno de los elementos de la fórmula. Divida el resultado por el número de unidades de ese mismo elemento, que contiene la fórmula.

En el ejemplo anterior, si usted decide aplicar el abono de fórmula 5 - 10 - 0 para proporcionar las 20 unidades de nitrógeno y las 40 unidades de fósforo necesarias, haga este cálculo:

$$20 \times 100 = 2000$$
$$2000 \text{ dividido } 5 = 400$$

Para proporcionar las unidades de *nutrientes necesarias, debe aplicar por* hectárea 400 kilos del abono de la fórmula 5 - 10 - 0.

Su elección estará determinada por el precio de las unidades de nutrientes de las fórmulas disponibles.

2º — **Preparar usted mismo la fórmula.** Para ello, puede mezclar dos o tres fertilizantes simples que se encuentren en el comercio.

Por ejemplo, si usted necesita aplicar en su cultivo 30 unidades de nitrógeno y 50 unidades de fósforo por hectárea, y no encuentra fórmulas adecuadas, puede aplicar una mezcla de:

150 kg. de sulfato de amonio y
250 kg. de superfosfato de calcio.

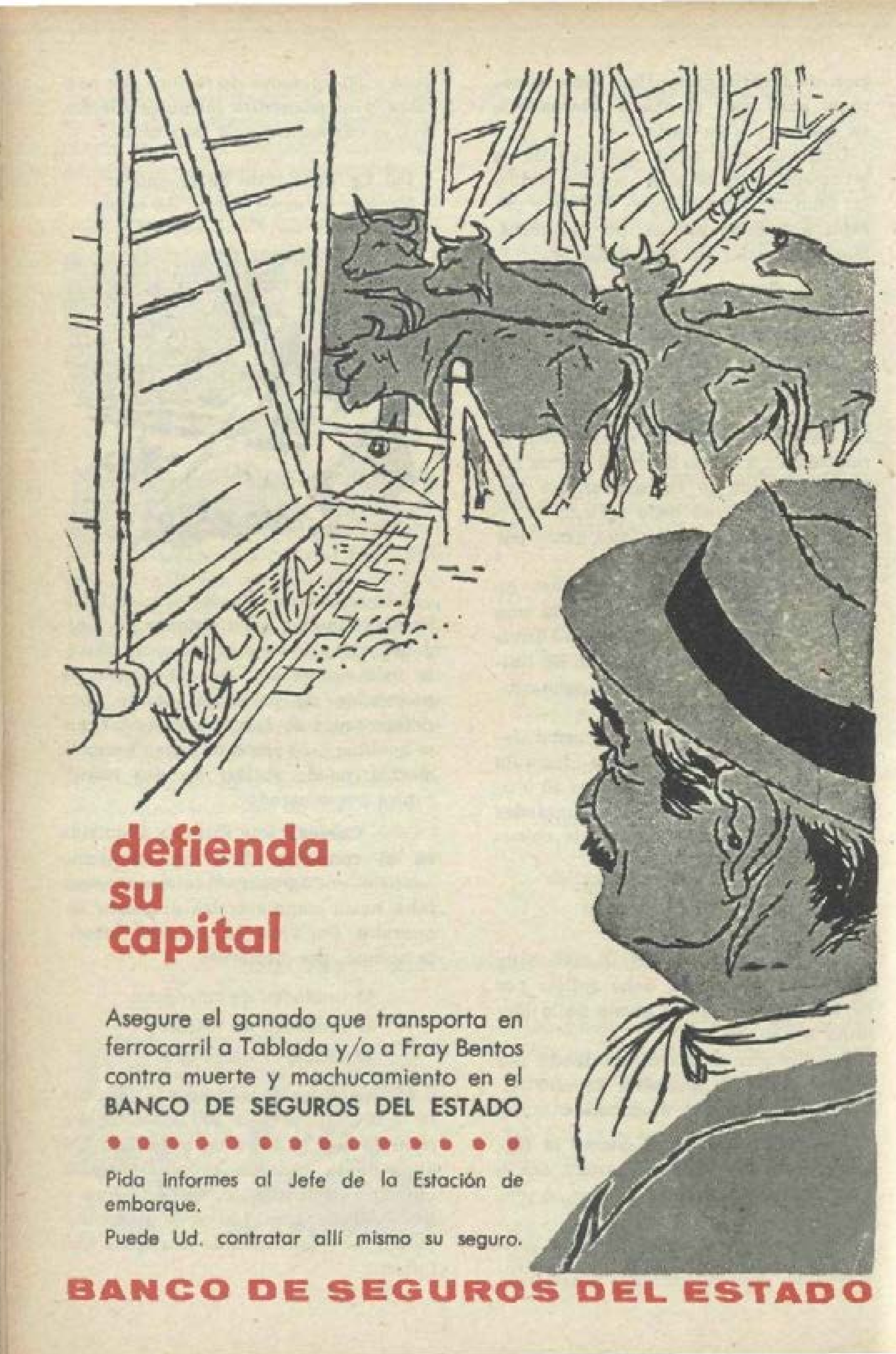


Este procedimiento de mezclar fertilizantes simples para obtener las unidades requeridas, muchas veces resulta más económico. Se debe tener la precaución de hacer la mezcla poco tiempo antes de usarla, para evitar que se apelmace. Si usted no desea hacer la mezcla, puede aplicar los dos fertilizantes por separado.

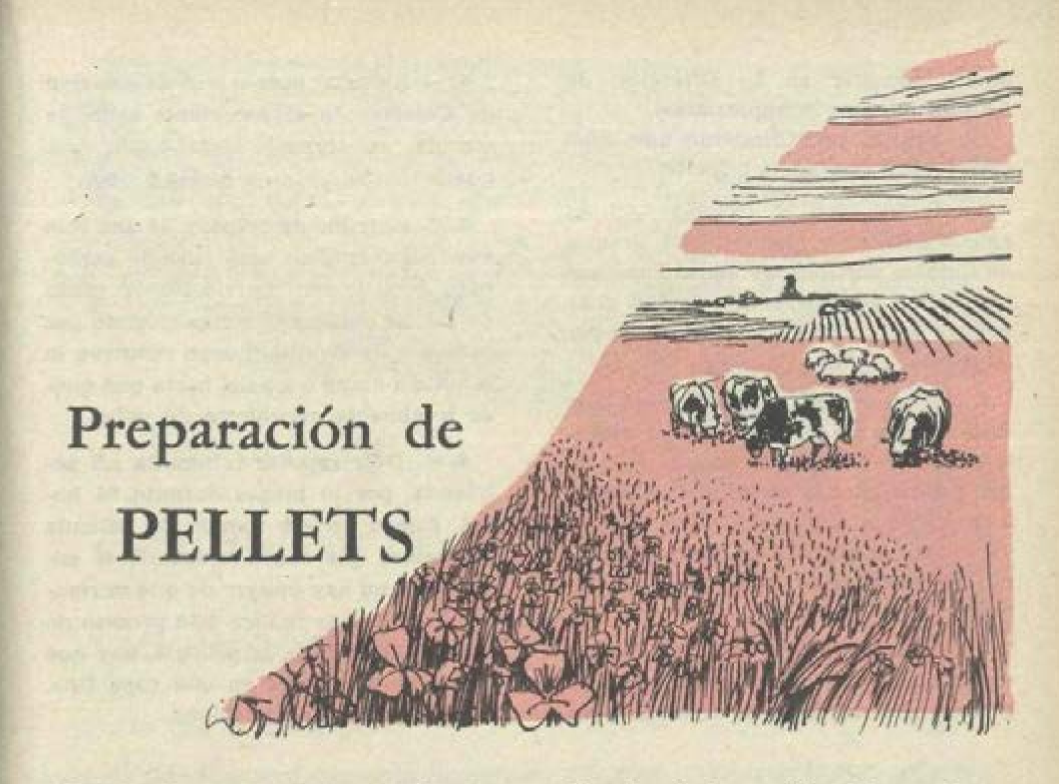
3º — **Corregir una fórmula adquirida en el comercio.** Este procedimiento consiste en agregar el elemento que falta hasta completar las unidades requeridas. Por ejemplo, si usted necesita aplicar, por hectárea:

40 unidades de nitrógeno
40 unidades de fósforo
20 unidades de potasio

y encuentra en el comercio la fórmula 16 - 20 - 10, mezcle 200 kilos de esa fórmula con 17 kilos de urea. Los 200 kilos de la fórmula proporcionan 32 unidades de nitrógeno, 40 de fósforo y 20 de potasio. Los 17 kilos de urea completan las 8 unidades de nitrógeno que faltan.


defienda
su
capital
Asegure el ganado que transporta en ferrocarril a Tablada y/o a Fray Bentos contra muerte y machucamiento en el BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO
Pida informes al Jefe de la Estación de embarque.
Puede Ud. contratar allí mismo su seguro.
BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

Preparación de PELLETS



Muchos fracasos en la instalación de praderas permanentes se deben a que la semilla de la leguminosa no fue inoculada, o se inoculó mal.

Las fallas más comunes de la inoculación se deben a:

— Fecha de acción del inoculante vencida.
— Tipo de inoculante que no corresponde con la leguminosa empleada.
— Mala conservación del inoculante (luz solar, temperatura alta, sustancias nocivas para el inoculante tales como nafta, gas-oil, curasemillas, insecticidas, etc.
— Solución del inoculante en aguas duras o salobres.
— Tiempo excesivo entre la inoculación y la siembra.

El último punto es una de las causas más frecuentes de fracasos en la inoculación. En efecto, **con la inoculación simple la semilla debe sembrarse dentro de las diez horas siguientes al momento de la inoculación.**

Cuando es preciso inocular la semilla algunos días antes de la siembra, hay que emplear procedimientos que prolonguen la vida del inoculante y lo proteja de las condiciones desfavorables (luz y falta de humedad). En ese caso conviene "peletear" la semilla.

Se recomienda también muy especialmente el empleo de "pellets" cuando se realizan siembras en cobertura sobre campo natural, o cuando se usa la *sembradora a zapatas. Pero* aún en las siembras de praderas convencionales, con el empleo de "pellets" usted se protege de condiciones desfavorables del tiempo tales como períodos de sequía, que postergan la germinación de la semilla.

Para peletear la semilla usted debe preparar una **solución adherente** a base de **Celofas "A".** Este producto lo

puede adquirir en la Dirección de Abastecimientos Agropecuarios.

He aquí el procedimiento que debe seguir para preparar el "pellet".

1. — Disuelva el Celofas "A" en agua caliente, a razón de 50 gramos de Celofas por litro de agua. Para que no queden grumos, esta solución debe dejarse en reposo **durante 24 horas por lo menos.**

2. — Una vez que el Celofas esté bien disuelto, sin grumos, coloque el inoculante en un recipiente limpio y agregue poco a poco la solución de Celofas, a razón de un litro de solución por cada bolsita de inoculante. Esas cantidades le permiten inocular 12 k de semilla.

3. — Disponga la semilla a inocular en un recipiente grande, sobre piso de hormigón o sobre lonas **bien limpios.**

4. — Agregue poco a poco la solución de Celofas con el inoculante sobre la semilla, revolviendo ésta hasta que quede humedecida en forma pareja.

5. — Agregue **de golpe, y de una sola vez,** polvo molido muy fino de carbonato de calcio o hiperfosfato a razón de 2 k de carbonato o hiperfosfato por cada 3 k de semilla. Luego remueva la semilla a mano o a pala, hasta que quede totalmente recubierta de polvo.

6. — Deje reposar la semilla así peleteada, por lo menos durante 24 horas. Luego de ese tiempo, la película protectora que cubre la semilla se endurece y no hay peligro de que se rompa. Para que se realice este proceso de endurecimiento de la película, hay que extender la semilla en una capa fina, sobre un piso limpio o lona.

AÑORANZA, es un vocablo de origen catalán. Dice Mir y Noguera: "Añoranza, anyoransa. (La Academia la escribe con z tanto en castellano como en catalán.) ¿Por qué condenar al aislamiento a este vocablo nacido en tierra catalana, si no hay otro en Castilla que pueda expresar, no ya los cuidados, desvelos y ansias, sino toda la delicadeza del sentimiento, toda la fe del espíritu, los portentosos raudales de voluntad, la rosada aurora de la esperanza? Aquel deseo que inflamaba a Fray Luis de León al contemplar el cielo

de innumerables luces adornado
al mirar hacia el cielo
de noche rodeado
en sueño y en olvido sepultado;

aquel amor, aquella pena, que la contemplación del mundo despertaba en su espíritu, ¿están expresados por manera delicada con decir que sentía "un ansia ardiente"?

El sapientísimo autor de Los Nombres de Cristo, que trajo por primera vez al idioma el gracioso alborear y otros vocablos tan lindos, como este ¿habría rechazado sistemáticamente como espurio el término añoranza en el que se enseñorea, como no hay voz en Castilla que para este fin con él pueda igualarse, la vehemencia impaciente de un corazón dolorido por dulces tristezas, de un alma embriagada en la segura esperanza del destierro?

La gran poesía no es recitable. Posee, por decirlo así, demasiado silencio interior, y va al corazón. Va hacia ese otro silencio que ella descubre —y a veces inaugura— en el espíritu del lector. Y la mejor manera de leer los versos, se ha dicho, consiste en leerlos con una voz colocada a media altura, a distancias iguales de la conversación y la recitación. DOMINGO LUIS BORDOLI.



Vivero de estaquillas de vid americana

por el Enólogo

Prof. Dimar Larroque

VIVERO DE ESTAQUILLAS

La Vid se reproduce sexualmente por semilla, y se multiplica vegetativamente por estacas, acodos e injertos. La primera sólo interesa a genetistas y fitotecnistas para obtención de nuevos híbridos y variedades. Quiere decir entonces, que la reproducción por semilla, no conviene a nuestros productores, por no conservar los rasgos que caracterizan a las variedades comerciales, es decir, rasgos que en su mayor parte no son hereditarios.

Pasamos pues a considerar la multiplicación vegetativa de la vid, diciendo en primer término, que la invasión filoxérica de las distintas regiones del mundo, al igual que en nuestro país, ha hecho de la injertación una de las prácticas vitícolas más importantes.

Es por ello que nos referiremos especialmente a instalación de viveros de estaquillado de vid americana. Demás está decir que la vid americana es la que se emplea como porta-injerto resistente a plagas radiculares, como el caso de la filoxera.

PREPARACION DEL TERRENO PARA VIVERO

Debe destinarse a vivero el mejor terreno que se posea, cuidando que el suelo sea de buena textura y composición química, buscando siempre tener disponibilidades de agua, para en caso necesario y ante primaveras o veranos poco lluviosos poder regar abundantemente.

Previo a todo otro trabajo, es imprescindible que el suelo esté bien nivelado, libre de malezas; la tierra debe tener sus aradas, disqueadas y rastreadas correspondientes. No nos cabe la menor duda, de que de esta etapa

previa de labores culturales depende el éxito o fracaso en la plantación de un vivero.

Las aradas deben ser profundas, aprovechando la oportunidad, para efectuar, si es que no se ha hecho anteriormente, un análisis de suelo y subsuelo, para saber exactamente de los elementos nutritivos de que se dispone, y cuáles deben agregarse.

Hoy día los terrenos destinados a vivero, no sólo llevan una intensa preparación previa, sino que ya tienen agregados abonos químicos u orgánicos que los hacen muy aptos para estos fines.

Antes de ser demarcado el terreno debe estar libre de terrones y bien parejo.

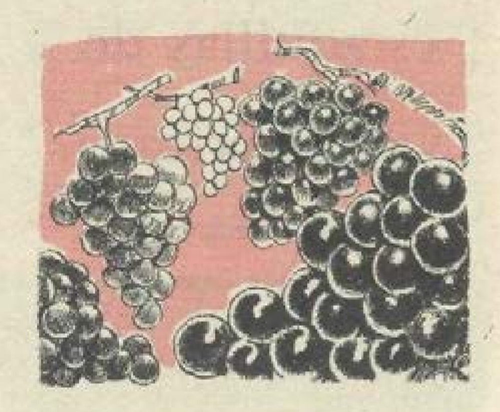
COMO SE DEBEN CORTAR LAS ESTACAS

El largo más corriente de las estacas, es entre los 30 y 35 cms., de los cuales 25 ó 30 respectivamente irán bajo tierra.

En la extremidad superior el corte se hace en forma oblicua, a 1 cm. de la yema, y en sentido contrario a la misma. En la extremidad inferior es menester que el corte esté tan cerca como sea posible del diafragma o nudo, pero sin llegar a dañarlo, así se obtendrá una mejor y más rápida cicatrización y será menor el peligro de infecciones; y también, por supuesto se beneficia la emisión de raíces.

Cuando se cortan las estacas, deben sacarse los zarcillos y brotes laterales si los hubiese, eliminando las estacas que no estén bien sazonadas, con lastimaduras o todo otro defecto que pueda perjudicar la buena formación del barbado.

Las estacas de vid americana deben hacerse siempre sobre madera del año.



Para que la longitud de las estacas sea más uniforme, es conveniente que el obrero tenga en su mano una estaca patrón. Se calcula que un hombre en jornada de ocho horas, puede hacer de 3 a 3.500 estaquillas. Reiteramos que todas estas labores relacionadas con vivero de estacas de vid americana se realizan en época invernal, en el período de receso vegetativo.

CONSERVACION

La época de cortar estacas no coincide muchas veces con la de plantarlas. Entonces en el momento de ir haciendo las estacas, se van atando en paquetes de 1.000, tratando de que éstos tengan una base uniforme, es decir, que las estacas estén a la misma altura para facilitar su manejo y su conservación.

Luego de hechos los atados de 1.000 estaquillas cada uno, hasta que llegue el momento de plantarlas y para que

no pierdan vitalidad, es aconsejable enterrarlas en arena fina o tierra bien desmenuzada, bajo techo, con una capa gruesa del mismo material por encima de las mismas, para evitar una evaporación excesivamente rápida; debiendo evitarse también el exceso de humedad. Tanto la humedad como la estaquilla en contacto con el aire, son factores perjudiciales para las mismas.

También hay que tomar las precauciones correspondientes para el traslado de las estaquillas del lugar en que se hacen hasta donde deben plantarse. En muchos casos se usa el poner los atados de estaquillas, un día o dos, en agua antes de plantarlas, cuando son recibidas de puntos distantes. para recuperar el agua perdida por evaporación.

PLANTACION DE ESTACAS

Hasta el presente en nuestro país se emplea la variedad de Vid Americana llamada Rupestris du Lot como porta-injerto, por su mejor adaptabilidad a nuestras condiciones clima-suelo. Ello no quiere decir que no existan otras variedades, sobre muchas de las cuales se están realizando estudios.

La época de plantación varía, según las condiciones ambientales, pero los mejores resultados se obtienen cuando se efectúa tan pronto como sea posible después de cortadas las estacas. Es decir, que desde el momento en que exista actividad vegetativa ya se pueden hacer estacas y a la vez plantarlas.



Se viene ensayando en algunos lugares el uso de sustancias llamadas hormonas vegetales, que tienen un decidido efecto sobre la formación de raíces.

La profundidad de plantación varía de acuerdo a la longitud de las estacas y a las condiciones de clima-suelo. Somos partidarios de que las estacas no estén plantadas a más de 25 a 30 cms. de profundidad.

La distancia entre fila y fila depende de los implementos de trabajo de que se disponga, pudiendo ser de 1 a 1.20 mt.; y entre estacas, a 12 cms., cuando el vivero es solamente con fines de obtención de barbados; y a 25 cms. cuando el vivero se hace para obtener injertos.

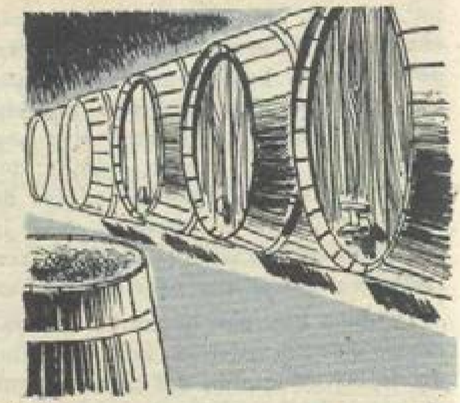
Bien demarcado el terreno, se coloca un alambre a lo largo, sobre el costado del cual, se ponen las estacas, previa realización de un surco profundo con el arado. Luego de colocadas las estaquillas a las distancias antes señaladas, se les arrima tierra bien fina y se "pisa bien" a fin de que no quede aire alrededor de las estaquillas, y de esa forma evitar una posible y rápida desecación.

Después se le pasa un surco con el arado, y entre filas se pasa pinchos y rastra, a fin de evitar la presencia de terrones.

CUIDADOS QUE REQUIERE EL VIVERO

Un vivero bien cuidado, desde el mismo momento de la plantación, se mantiene con la tierra bien trabajada, libre de todo tipo de malezas, no permitiendo la falta de humedad. De ahí nuestra puntualización de la necesidad

de disponer de reservas de agua, para que toda vez que haga falta, dar los riesgos correspondientes. Con terrenos bien trabajados, ricos en sustancias nutritivas y con buen riego, obtendremos un alto porcentaje de prendimiento, con barbados con muy sistema radicular, o con plantas que darán injertos de excepcional calidad. Evítense siempre, golpear las estacas y los barbados con el trabajo de azada, rastra, "tillers" etc.



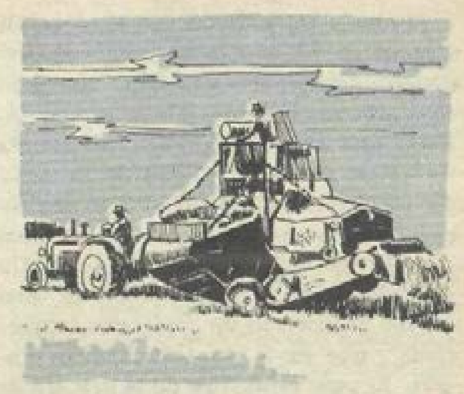
CONCLUSIONES

La viticultura nacional viene prosperando a gran ritmo, no estando ajeño a ello el uso adecuado de fertilizantes, el empleo de nuevos productos contra las enfermedades anticriptogámicas, disponibilidad de moderna maquinaria agrícola, el conocimiento de nuestros productos en el exterior, etc.

Productores, industriales, instituciones oficiales como por ejemplo, el Ministerio de Ganadería y Agricultura y la Universidad del Trabajo del Uruguay, a través del Instituto Vitivinícola "Tomás Berreta" de El Colorado, están encaminados en el presente, a hacer de esta industria una fuente segura de trabajo nacional, con grandes perspectivas de futuro, fundamentalmente en cuanto a los mercados del exterior se refiere.

El principio de ese trabajo lo constituye la formación de cepas vigorosas y fuertes, y es ahí donde el vivero, mejor se instale y se atienda, mejores resultados se obtendrán. Y si a ello agregamos el uso de variedades seleccionadas, que las hay muy buenas en el país, seguramente en el futuro dispondremos de grandes cantidades de vinos de gran calidad, con fines de exportación.

EL PASO DEL MOLINO, en el año 1912, según Orestes Araújo en su ya clásico "Diccionario Geográfico del Uruguay": Arrabal o núcleo poblado. Uno de los parajes más agradables de los alrededores de Montevideo es indudablemente el conocido por el Paso del Molino, situado sobre la margen izquierda del curso inferior del arroyo del Miguelete, modesta arteria que riega con sus tranquilas aguas las huertas y quintas que existen en crecido número por sus contornos, así como otro arroyuelo de menos importancia llamado Quita-Calzones que con el Miguelete, limitan la parte más poblada del Paso del Molino. Dista esta localidad unos tres kilómetros del centro de la capital de la República, con la cual está ligada por varias calles y caminos, entre los que sobresale por su rectitud y anchura la calle de la Agraciada, hermosa avenida bien pavimentada, profusamente iluminada y festoneada a cada costado por multitud de quintas, chalets y casas de recreo en cuya construcción se han invertido cuantiosas sumas de dinero. El núcleo más poblado posee unos 4.000 habitantes, los que cuentan con escuelas públicas y particulares, comisaría de policía, juzgado de paz, iglesia, Comisión E. Administrativa y demás autoridades. El comercio es numeroso y adecuado a las necesidades de los moradores de esta localidad.



LA CEBADA CERVECERA Y SU APTITUD INDUSTRIAL

por el Ing. Agr. JULIO BAUZÁ ARAUJO

El desarrollo e importancia que ha adquirido la industria cervecera en el país, hace cada día mayores las necesidades de la misma en cuanto a fomentar en toda forma la siembra de buenas semillas, la selección de buenas variedades, la importación de simiente de probada calidad de la Argentina y Chile, como asimismo estimular la producción de la misma, en las zonas apropiadas bonificando mediante primas a los lotes que reúnan las condiciones exigidas.

En el País actualmente este cultivo está encausado dentro de normas agronómicas correctas, con beneficio indudable para el agricultor y el industrial.

La cebada cervecera pertenece a la especie Hordeum distichum, llamada comúnmente "cebada de dos carreras" por tener dos hileras de granos y a los costados *espiguillas abortadas completa o parcialmente (cuando el aborto es parcial* tienen el sexo masculino). Por lo general la espiguilla central es fértil siendo infértiles las dos laterales.

Las cebadas de cuatro y seis carreras pertenecen a las llamadas "cebadas forrajeras", ya que por su composición química y rendimiento son más apropiadas para tal fin. Botánicamente se clasifican como Hordeum tetrastichum y H. hexastichum, respectivamente.

Finalmente, existe otro grupo, las "cebadas pelonas", es decir sin aristas o barbas, clasificadas como H. coeleste, cuyos granos se emplean en los países europeos como sucedáneos del café.

Desde el punto de vista de la utilización industrial no basta que la cebada pertenezca al tipo de 2 filas, sino que además debe reunir una serie de condiciones, sin las cuales su valor para maltería puede verse sensiblemente disminuido o anulado en caso extremo, es decir, que el precio que paga la industria por los lotes de cebada que adquiere, está en relación directa con esos factores de calidad, entre los cuales se encuentran los siguientes:

1º **Peso Hectolítrico.** — Este factor aunque no tiene para el industrial cervecero una importancia igual que para el molinero, siempre puede proporcionarle una idea aproximada, no exenta de valor, sobre la calidad de la cebada y su aptitud industrial. Las malterías o cervecerías prefieren un peso hectolítrico variable de 65 a 70. Un elevado peso hectolítrico indica una mayor proporción de "materias extractivas", que es lo que busca el cervecero. El peso específico de la cáscara de cebada es de 1,2 y el de la albúmina de 1,28 comparados con el del almidón que llega a 1,5. Se comprende pues la preferencia que se demuestra por una cebada de alto peso, ya que trae aparejado un mayor contenido en almidón.

Una cebada de granos grandes, redondos, llenos, acusa por regla general, un peso mayor que la de granos chatos o pequeños o con tierra.

2º **Pureza botánica.** — Desempeña un rol importante en el trabajo de la maltería. Una mezcla de diferentes especies o variedades de cebada (pureza varietal), no proporciona la necesaria uniformidad con que debe contar la masa o conjunto en fermentación. En Alemania, país donde la industria cervecera ha llegado a un notable grado de adelanto, existían hasta hace poco, solamente 7 tipos distintos de cebada cervecera, a fin de obtener la homogeneidad en la materia prima, objeto de industrialización.

3º **Semillas extrañas.** — La mezcla de cebada forrajera no sólo perjudica por su mayor tenor proteico sino también por su distinto comportamiento en el proceso de germinación para el maltaje. Otro tanto puede decirse de las avenas cultivadas o salvajes, cebadilla y otros cereales, a los cuales el industrial debe apartar.

4º **Granos manchados.** — El "manchado" indica que la cebada ha sufrido un humedecimiento o absorción de agua que puede comunicarle mal olor, comprometer su poder germinativo o hacer que al someterla al remojo previo a la germinación (faz ya industrial) no se comporte uniformemente con el resto de los granos, como sería indispensable para un buen proceso.

4º **Granos pelados y rotos.** — La cáscara de la cebada al ser sometida al remojo y germinación, desempeña algo así como una función reguladora de la absorción de agua. Se comprende pues, que los granos semi o completamente pelados no pueden tener el mismo comportamiento que aquéllos con su envoltura intacta, acarreando los mismos inconvenientes que los citados para los "granos manchados".

Los "granos rotos" pueden carecer de germen y acusan siempre una disminución variable en la cantidad de almidón. La falta de germen, inutiliza el grano para el malteado o implica una desventaja en tiempo frente a los granos que lo poseen. Constituye un factor negativo, al cual el cervecero industrial atribuye mucha importancia.

Otro tanto puede decirse de los "granos ardidos" y "brotados", ambos, por haber perdido su facultad germinativa y por su mal olor y sabor que pueden comunicar al malto.

5º **Granos de carbón.** — El denominado "carbón de la cebada", no acarrea en realidad mayores inconvenientes al industrial, como sería dable suponer. La maltería, siendo una industria basada en un proceso fermentativo, indudablemente que debe trabajar con un producto libre de "carbón", pues éste le acarrearía trastornos graves durante la fermentación. Pero tanto el "carbón" como las impurezas y semillas extrañas livianas, se separan

en el agua de los varios lavados previos a que se somete la cebada antes de entrar en maceración.

La existencia de carbón, constituye más que nada un medio de control para las malterías que venden semillas seleccionadas y curadas contra el mismo.

6º **Color y olor.** — El color de los granos de cebada para maltería debe ser amarillo claro y uniforme. El olor debe ser semejante al de la paja fresca, más notable cuando se remueve. Cuando huele a encerrado o humedad es porque ha sido cosechada o conservada húmeda. Tales cebadas germinan mal.

7º **Gusto.** — Cuando se mastica el grano de cebada debe hallársele gusto dulce meloso, débilmente azucarado y en ningún caso debe tenerse una sensación de acidez o de moho.

7º **Humedad del grano.** — El mismo debe ser sano y seco para facilitar su almacenamiento como garantía de seguridad. Una humedad mayor de la normal no beneficia al vendedor, sino al contrario lo perjudica. En efecto, el peso específico del agua es de 1 comparado con el del almidón que llega



a 1,5. Una cebada cervecera con poca humedad (12 a 14 %) vale más que otra, (desde el punto industrial) que acusa un exceso de la misma, puesto que la cantidad de almidón es proporcionalmente mayor en aquélla que en ésta.

8º **Cáscara.** — La buena cebada cervecera debe tener la cáscara fina y rugosa, a fin de facilitar la absorción de agua rápidamente y en cantidad suficiente para la germinación previa al malteado. Una cáscara demasiado gruesa implica una mayor lentitud en la absorción de agua y un retardo en la germinación. La cáscara demasiado lisa, como que presenta menor superficie, absorbe menos agua.

9º **Tamaño del grano.** — A los efectos de un buen malteado y rendimiento, el industrial busca una cebada de grano grande y lleno, con un porcentaje lo más reducido posible de granos pequeños. Para la clasificación de las muestras se utiliza un tamiz o cedazo especial (tamiz de Steinecker), que permite la separación de los granos en 4 tipos o clases, que son:

Clase 1: granos de más de 2,8 mm.
Clase 2: granos entre 2,5 y 2,8 mm.
Clase 3: granos entre 2,2 y 2,5 mm.
Clase 4: granos menores de 2,2 mm.

Los granos menores de 2,2 mm. constituyen el denominado "deshecho". Una buena cebada debe contener el 65 % de granos de la clase 1, el 20 % del 2, alrededor de 10 % del 3 y no más del 5 % de la clase 4. Todo aumento en la clase 4, acarrea una notable desvalorización de la muestra que llega al laboratorio de la cervecería.

Esta clasificación es de gran importancia para la maltería, puesto que la industria necesita un producto con alto porcentaje de granos grandes, que contengan abundante almidón o extracto,

poca cáscara en conjunto, etc. La desvalorización de las partidas de cebada que no contienen siquiera un 85 % de granos de las dos primeras clases, es muy importante. Conviene más al agricultor separar durante la trilla el excedente del 15 % de las otras dos clases, que echarlo a la bolsa.

10. **Germinación.** — El ensayo de germinación es de capital importancia para la apreciación de la cebada destinada a maltería. Permite ponerse a cubierto de sorpresas por partidas de granos que han sufrido humedecimiento o un principio de germinación y que el industrial conozca la energía y el poder germinativo que tanta importancia tiene para el proceso.

Se denomina "energía o fuerza germinativa" el número o por ciento de granos que germinan dentro de los tres días, contando con condiciones propicias de humedad y temperatura. "Poder germinativo" es el mismo proceso pero al cabo de 6 ó 7 días.

El industrial prefiere un producto que acuse altos valores de fuerza y poder germinativo. En esta forma el proceso de germinación en la maltería se cumple en breve plazo y forma uniforme para toda la masa, ahorrando recipientes de fermentación, tiempo y consiguiendo un producto más noble.

11. **Contenido en proteína.** — La proporción de nitrógeno en las cebadas es de carácter hereditario, ya que un mismo tipo de cebada produce siempre el mismo porcentaje de nitrógeno si las condiciones ecológicas del cultivo no varían.

El contenido de proteína está condicionado por: 1º el suelo; 2º el clima y las enfermedades criptogámicas y 3º la variedad.

El suelo en lo referente a su composición química y física ejerce notable influencia sobre el tenor de materia protéica de la cebada. Un campo virgen o con pocos años de cultivo en zonas de tierras ricas en nitrógeno o un campo sometido a pastoreo, no debe nunca destinarse a la siembra de cebada para maltería, pues el producto cosechado acusará naturalmente un tenor protéico excesivo que lo hará inconveniente, dado que la cantidad de extracto producida será muy inferior al que produciría otra cebada con la cantidad óptima de materia nitrogenada.

Tampoco convienen los suelos muy arcillosos por su elevada acidez, los muy humíferos por su riqueza en nitrógeno o los excesivamente arenosos por retener poco la humedad.

El clima también ejerce su influencia sobre la porporción de materias nitrogenadas que absorbe la planta del suelo. A este respecto cabe señalar que las variedades de cebada cervecera importadas al País suelen acusar en nuestro clima un exceso de nitrógeno que las hacen inaptas para la industria, mientras que en sus zonas de origen el porcentaje de N. es bajo. Estudios sobre esta planta fijaron un 70 % de influencia del medio y un 30 % de influencia de la variedad sobre el contenido de N. Puede decirse en términos generales, que la absorción de materias protéicas por la planta se completa antes de la floración. En cambio la función fotosintética de absorción del anhídrido carbónico del aire para su transformación posterior en almidón, mediante la clorofila, se prolonga hasta el comienzo del marchitamiento de la planta. Quiere decir entonces, que la relación de proteína a almidón estará ligada con las condiciones favorables o desfavorables que encuentre la planta para cumplir esta función fotosintética en un período más o menos largo. Un período post-floral largo con abundancia de sol y de humedad en el suelo y calor moderado, favorecerá la forma-

ción del almidón, con disminución correlativa de la proteína. Un tiempo fresco, con abundantes precipitaciones en los meses de setiembre y octubre, aumenta el contenido de proteínas. En cambio, la abundancia de sol cuando la cebada comienza a madurar, lo disminuye.

Por otra parte, las lluvias moderadas y a intervalos regulares, originan un porcentaje menor de proteína que las lluvias fuertes y abundantes a intervalos más espaciados.

Un desecamiento repentino debido a fuertes calores o escasez de lluvias, producirá un grano vítreo (achuzamiento), con poco almidón y elevada proporción de proteína, como consecuencia de la interrupción brusca de la función fotosintética. Las enfermedades criptogámicas y en menor grado los insectos dañinos tales como el "pulgón verde" (Toxóptera gramineum), debido a las alteraciones que producen en la planta, pueden llegar a modificar sensiblemente el tenor protéico de los granos de cebada cervecera.

Las infecciones criptogámicas destruyen con mayor o menor intensidad la clorofila de las hojas, alterando por lo tanto la función fotosintética, elaboradora de las materias hidrocarbonadas (almidón), con un aumento proporcionado de las materias nitrogenadas. La "lista negra de la cebada" (Helminthisporium teres) y la "hoja estriada de la cebada" (Helminthosporium Gramineum) no sólo producen alteraciones visibles en la planta, sino también profundos cambios en el grano. Estos, pierden peso y aumentan su proporción de cáscara, adquiriendo un color pardo amarillento. Los granos atacados se separan fácilmente por las máquinas clasificadoras y sobrenadan en el agua de lavado. Estos granos muy atacados no germinan o tienen una reducida vitalidad.

En términos generales, se establece que el contenido de proteína debe oscilar entre el 9 al 11 % con un máximo de hasta un 12 %, ya que por encima de este porcentaje se producen coágulos que desmerecen la calidad de la cerveza. Por lo contrario, un tenor demasiado bajo en proteínas va en detrimento de la calidad del producto, ya que dichas sustancias son indispensables para la alimentación normal de las levaduras.

Cuanto más conozco a los hombres, más admiro a los perros. — *Frase indistintamente atribuida a Madame Roland o a la Marquesa de Sévigné, y a la escritora inglesa Luisa de la Ramée, más conocida por el seudónimo de "Ouida". Lamartine fue más allá; en una carta escrita a Juan Forster, en 1850, dice: "Cuanto más observo a los representantes del pueblo, más admiro a los perros".*

El ojo del amo. — *Título de una fábula de La Fontaine, en la que dice: Nada ve mejor que el ojo del amo.*

Peor es meneallo, amigo Sancho. — *Cervantes. El ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha, parte I, cap. XX. Fin del coloquio entre Don Quijote y su escudero, a propósito de... ciertas expresiones de éste, atentatorias al olfato. Quedó la frase para indicar la conveniencia de no ahondar en ciertas cuestiones, que tienen un fondo delicado o sucio.*

Voz populi, voz dei. — *La voz del pueblo es la voz de Dios. Frase de Hesíodo, que* luego repitieron Arístides, Pericles, Aristóteles

(Del "Diccionario ilustrado de frases célebres y citas literarias", de VICENTE VEGA; Barcelona, Gustavo Gili, 1952.)



cuando se presentarán nuevos ciclones, pero indudablemente sí podemos prevenir sus consecuencias económicas mediante un adecuado seguro, que nos evite las cuantiosas pérdidas que estos fenómenos causan.

El Seguro contra Huracanes, Tornados y/o Tempestades del Banco de Seguros del Estado cubre construcciones y mobiliario contra los daños causados por agua, viento o granizo en forma directa o indirecta; y puede contratarse —a muy bajo costo— junto con la Póliza de Incendio o independiente de ella.

BS

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

Contribución al mejor conocimiento de las Plantas Indígenas

por ATILIO LOMBARDO

En esta sexta contribución al mejor conocimiento de las *plantas indígenas* presentaremos plantas parásitas que pertenecen a las fanerógamas, es decir, a las plantas cuyos órganos de reproducción son las flores. Parásitas, precisamente, de otras fanerógamas y de las que aprovechan sus jugos vitales.

Antes de seguir adelante debemos advertir que usamos el término parásito y no parasito, así sin acento escrito, en razón de que entre nosotros rara vez es usado como palabra llana.

A las plantas que presentamos aquí, *mejor que parásitos le avienen el de* semiparásitos en razón de ser capaces de cumplir asimilación propia mediante la función clorofílica ya que poseen hojas verdes.

Las fanerógamas que atacan son, por lo común, árboles y arbustos. La víctima, el vegetal invadido, recibe el nombre de hospedante. Para vivir de ellos introducen en la rama o en el tronco raíces especiales llamadas haustorios.

El término haustorio equivale a chupador.

Los haustorios entran en la planta atacada digeriendo la corteza. Luego dentro del cuerpo de ella aprovechan sus jugos.

En nuestra flora viven seis especies de estos semiparásitos. Aquí presentaremos 3, los más frecuentes. Los 3 restantes, *que enumeraremos al final, son* poco frecuentes.

Pertenecen a la familia de las Loranthaceas. Esta cuenta con 36 géneros que a su vez encierran 1400 especies que se hallan distribuidas en zonas templadas, subtropicales y tropicales de todo el mundo.

La familia se caracteriza en que todos sus géneros poseen especies parásitas y semiparásitas. Por lo general son plantas leñosas, perennes, y entre ellas hay algunas que adquieren tamaño que rivaliza con un árbol mediano. Otras hasta pueden ser consideradas como plantas ornamentales, el caso de nuestro **Psittacanthus cuneatus**, que produce vistosa y abundante floración de color rojo vivo o amarillo subido.

*Provocan gruesos nódulos o deforma*ciones en las ramas que invaden.

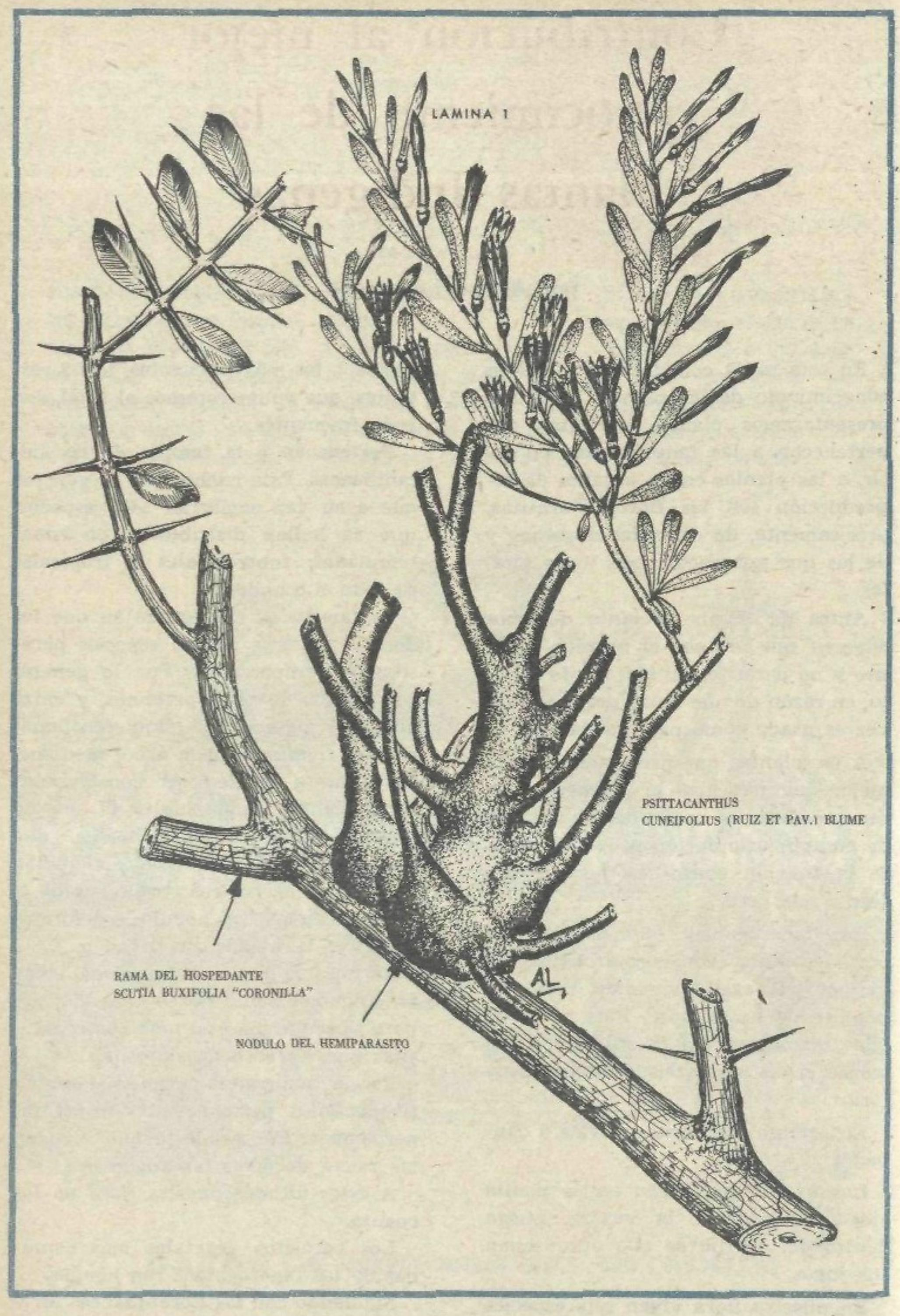
En nuestro medio hay otras parásitas fanerógamas como las especies del género **Cuscuta**, que son netamente parásitas pues carecen de clorofila.

En la naturaleza existen también rizoparásitos pertenecientes a las fanerógamas. Por supuesto que invaden las raíces de otras fanerógamas.

A estos últimos nuestra flora no los cuenta.

Los parásitos vegetales más comunes de las fanerógamas son hongos.

Siguiendo con las Loranthaceas diremos que son los pájaros los que gene-



Psitacanthus cuneifolius "Liga" o "Cabeza de fósforo" parasitando una rama de "coronilla". Se muestra solamente la base del semiparásito y una ramilla con hojas y flores.

ralmente diseminan a estas semiparásitas, depositando sobre ramas o troncos las semillas que encerraban los frutos que comieron y que fueron liberados de su pericarpo al pasar por el tubo digestivo. En ese proceso las semillas no pierden su facultad germinativa.

Los frutos de todas las Loranthâceas están recubiertos por una sustancia viscosa y tenaz, por medio de la cual logran mantenerse adheridos a la corteza de los vegetales al caer sobre ellos, — los pájaros, u otros animales, pueden *llevar los frutos adheridos a sus* patas, ya a sus picos o ya simplemente en el cuerpo y librarse de los mismos cuando se ponen en contacto con la corteza rugosa o semi-rugosa de los árboles. Al poco tiempo el pericarpo del fruto pierde consistencia y facilita la germinación de las semillas. Cuando éstas germinan producen en primer término un disco de adhesión. Por medio de él se sostienen hasta que dicho disco produzca el haustorio que penetrará la corteza por digestión y llegará al leño del hospedante.

Mientras el haustorio no se produzca y esté en condiciones de absorber los jugos de la víctima, la plantita incipiente del semiparásito se mantiene con las reservas encerradas en la semilla.

En lugar del término semiparásito podemos usar el de hemiparásito.

En nuestra flora los hospedantes más comunes: son tala, tala trepador, coronilla, guayabo colorado, guayabo blanco, espinillo, molle rastrero y sance criollo.

Muchas veces el tallo de estas semiparásitas forman abultados nódulos en su base; nódulo que sobrepasa el grosor de la rama del árbol donde nació.

Pueden fijarse en un solo punto del hospedante o en varios valídos de sus raíces aéreas que en su desarrollo producen; aun las raíces aéreas bajan semi-adheridas al tronco del hospedante y se introducen en el suelo.

Como parásitos no provocan mucho daño debido a su lento desarrollo, así como por su incierta propagación. Estos, al morir, con los años se desprenden de la rama del hospedante dejando en ella una amplia (relativamente amplia) herida cicatrizada y de forma discoide, la que se asemeja a una flor, de allí que le den el nombre de "flor de palo". Es común que a esta "flor de palo" se le atribuya orígenes erróneos. *No sólo parasitan árboles y arbustos* indígenas, sino que se les ve parasitando *árboles exóticos cultivados y* aun frutales.

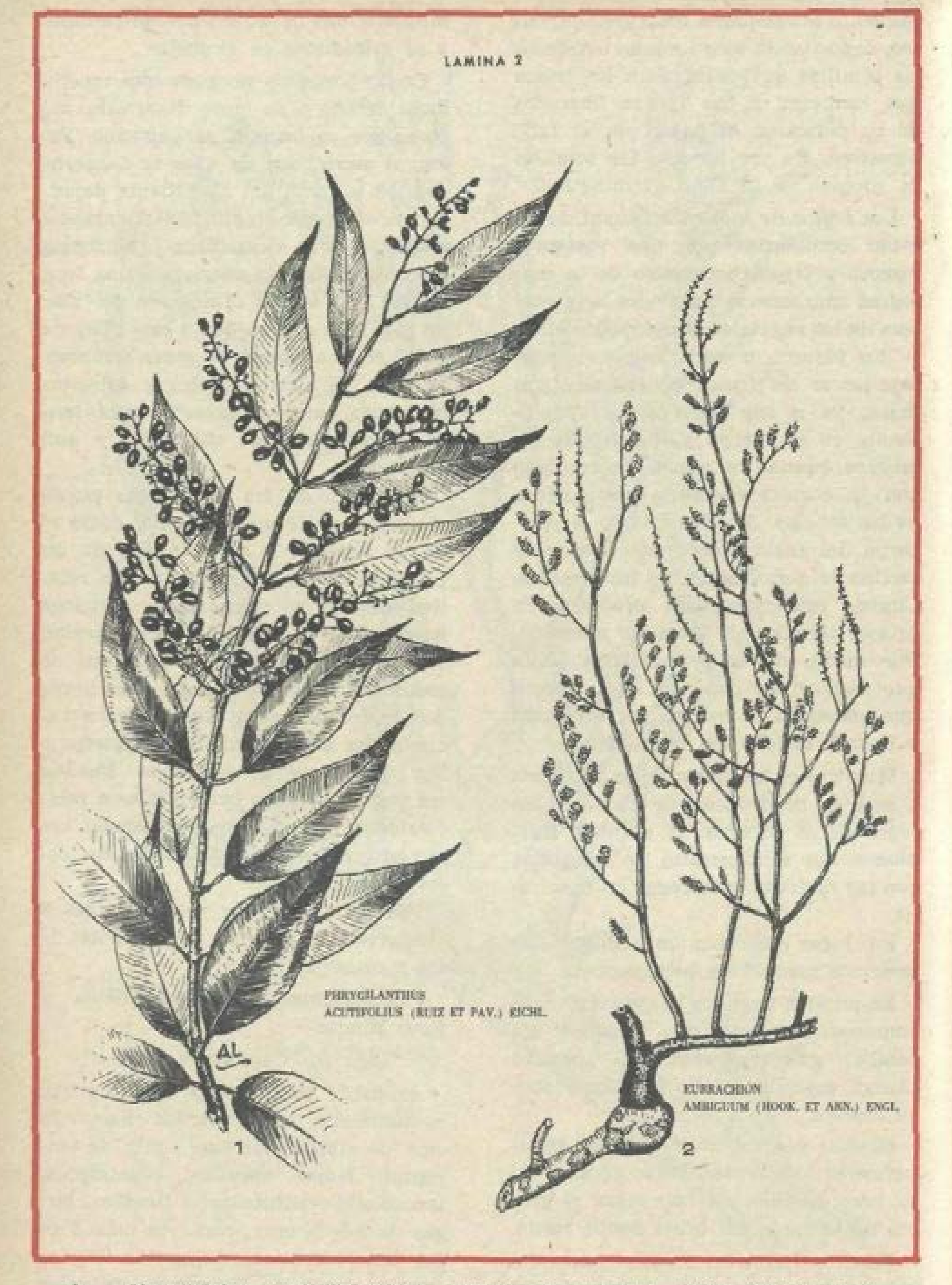
El hábito de las lorantáceas puede ser como el de un arbustillo, como el de un arbusto, y aun como el de un pequeño árbol. Las hojas tienen relativo tamaño y consistencia herbácea hasta coriácea; muchas veces quedan reducidas a pequeñas escamas que no pasan de 2 mm. de largo. Las flores por lo común están dispuestas en racimos, en inflorescencia espiciforme o con apariencia de solitarias. Pueden ser pequeñas, poco perceptibles o relativamente grandes y aun vistosas como *en nuestro "liga" o "cabeza de fósforo"*.

Veamos una breve reseña de las 3 que presentamos y la enumeración de las 3 restantes.

Psittacanthus cuneifolius (Ruiz y Pav) Blume

"Liga" o "Cabeza de fósforo"

Arbustito glabro, muy ramoso y que comúnmente se desarrolla hasta 70 cms. de altura y de casi 2 mts. de amplitud. Hojas alternas, espatuladas, lanceolado-espatuladas o lineales, largas de 2-5 ½ cms., rara vez más. Flores hermafroditas, dispuestas en las terminaciones de las ramas, de color rojo vivo; perigonio de 6 divisiones; estambres 6; pistilo único. Fruto: baya



1. — *Phrygilanthus acutifolius* "Liga" o "Yerba del pajarito", ramilla fructificada. 2. — *Eubrachion ambiguum* "Asesino", fragmento florecido con un trozo de rama del hospedante (el semiparásito nació cerca del ápice de la rama del hospedante, ésta se deformó en el punto atacado; por atrofia en este punto el resto terminal de la rama murió y se desprendió).

aovada, negruzca, de menos de 1 cm. de larga.

Cuenta con una variedad: **Ps. cuneifolius** var. **flava** Abb., que se caracteriza por sus flores de color amarillo subido.

Phrygilanthus acutifolius (Ruiz y Pav.) Eichl.

"Liga" o "Yerba del pajarito"

Arbusto trepador o semi-trepador, glabro; en nuestra flora raramente pasa de los 2 mts. de altura. Hojas opuestas, con pecíolo corto, de lámina coriácea, con ápice angostado y agudo. Flores hermafroditas, pequeñas, midiendo de 10-12 mm. de largo, de color blanco-amarillento; perigonio de 6 piezas; estambres 6.

Fruto: baya aovada, negruzca, de 6-7 mm. de largo.

Eubrachion ambiguum (Hook. y Arn.) Engl. "Asesino".

Con forma de arbustito, glabro. Hojas reducidas a escamas, caducas, de unos 2 mm. de largo. Flores pequeñas, monoicas, de 1-1 ½ cm. de largo, reunidas en las escavaciones de ejes espiciformes los que forman inflorescencias relativamente amplias; las masculinas caducas.

Fruto: baya ovoideo-orbicular, de 2 ½ cms.

Las tres restantes son: **Phrygilanthus flagellaris** (Cham. y Schlecht.) Eichl. "Yerba del pajarito". **Struthanthus uraguensis** (Hook. y Arn.) G. Don. "Asesino" o "Yerba del pajarito". **Phoradendron falcifrons** (Hook. y Arn.) Eichl. "Liga" o "Yerba del pajarito".

SOBRE EL BARRIO DENOMINADO "ATAHUALPA", dice el Diccionario Geográfico del Uruguay, de Orestes Araújo, editado en el ya lejano 1912: Pintoresco núcleo de población fundado el 16 de agosto de 1868 por la sociedad anónima Fomento Montevideano, en la margen izquierda del Miguelete, en terrenos de Estomba, frente a la Capilla de Jackson, siendo Presidente de la sociedad Don Pedro Márquez, Tesorero Don Manuel Acevedo, Secretario el Dr. Carlos Santurio, Vocales Don Enrique Platero, Don Juan P. Castro, y Gerentes iniciadores Don Florencio Escardó y Don Marcelino Santurio, a quienes los vecinos obsequiaron con una medalla de oro por el impulso que daban a esa localidad. Fue padrino en el acto de colocar la piedra fundamental el señor Presidente de la República, General Don Lorenzo Batlle. El nombre de este paraje, más pintoresco que floreciente, se deriva del famoso Inca que reinaba en el Perú en la época de su descubrimiento y conquista por los españoles.

PEÑAROL, dice Alfredo R. Castellanos en su "Nomenclatura de Montevideo", proviene del apellido Crosa Peñarol, de unos vecinos de dicha localidad, próxima a Montevideo, descendientes del coronel oriental Félix Crosa Peñarol (1807-1867) soldado de la cruzada libertadora de 1825, que participó en las victorias de Sarandí, alcanzando el grado de teniente 2º En las filas gubernistas hallóse en la batalla de Carpintería, ganando con ella el grado de sargento mayor. Actuó, luego, durante el Sitio Grande en el ejército de Oribe; terminada esta guerra tuvo esporádica actuación pública, habiéndose radicado en una estancia de su propiedad, en el departamento de Durazno, donde le halló la muerte. El Peñarol, añadido a su apellido Crosa y trasmitido así a sus descendientes, procede de que su padre Don Francisco Crosa, era oriundo de Pignerolo del Po, en el Piamonte (Italia), siendo aquel adoptado, al principio, como apodo y, luego, incorporado definitivamente al apelativo familiar.

En una preciosa crónica publicada hace cosa de diez años, don Samuel Eichelbaum traía a cuento el buen recuerdo de una suerte de íntimos recitales que Carlitos Gardel solía ofrecer a última hora en la trastienda de los escenarios donde actuaba aquel enorme actor que se llamó Roberto Casaux. "Cuando Gardel iba al teatro y antes de la función se acercaba a Casaux para saludarlo, éste le decía: 'Bueno, después de la representación venís aquí, ¿no?'. A veces, el cantor no podía porque tenía algún otro compromiso. Mas era entonces cuando Casaux le exigía, virtualmente, que lo hiciera. Y Gardel terminaba siempre por acceder. Allí, en el camarín de Roberto Casaux, después de los espectáculos fue donde más veces vi a Gardel y donde cantaba mejor. Nosotros — concluye Eichelbaum — lo escuchábamos con emoción; Casaux sin siquiera haberse cambiado ni quitado el maquillaje".

Yo te alegré con mis gritos en los tiempos de Carlitos...

por Horacio Arturo Ferrer

RIVADAVIA Y RINCON, VIEJA ESQUINA

De antigua data venía esa amistad entrañable entre el hombre de los tangos y el actor de los personajes infinitos. Este, quien era unos pocos años mayor que aquél — en los hechos pertenecían a la misma hornada — había nacido en Buenos Aires en el 1885. Se llamaba, por apelativo familiar, Casaubón, y fue compinche inmediato de José Razzano en las correrías infantiles por las calles de Balvanera al Sur.

Tiempo después, cuando el afamado dueto vocal criollo estuvo ya constituido, "Los Gardel-Razzano" y Roberto Causaubón — Casaux, entonces, para las carteleras — actuaron muchísimas veces juntos en celebraciones públicas, festivales y teatros.

Durante la temporada de 1914, cuando Roberto, luego de su fogueo al lado de Parravicini y tras de un par de años de compartir la marquesina con Pepito Petray, formó su compañía con el leonés Arsenio Perdiguero, los dos cantores tornaron a trabajar con él.

Y en las apretadas y cordialísimas tenidas trasnocheras del Café de Los Angelitos, en torno de aquellos manteles de puro papel sobre los cuales se les aparecía el alba junto a Higinio Cazón, a Luis Angel Firpo, a César Iglesias Paz, a Joaquín de Vedia, a Gabino Ezeiza, volvieron a estar, codo a codo, Gardel y Casaux. Y no por azar.

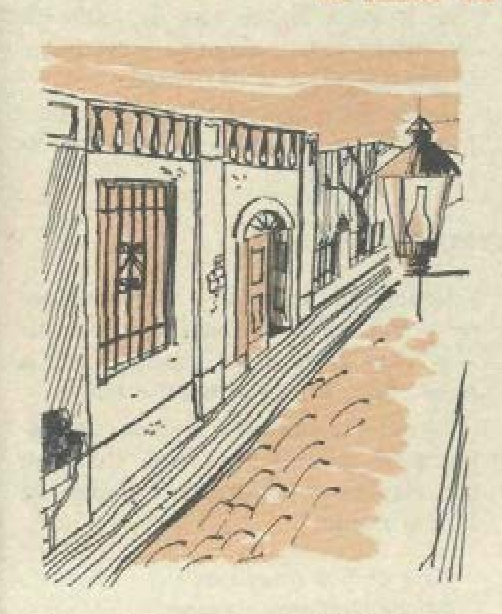


CALLE CARLOS GARDEL

Sino porque tanto como esa amistad los unía la recíproca y manifiesta admiración. Una mutua valoración nacida, acaso, de cierto mágico paralelo interior entre lo que el "gordo" Casaux había creado sobre las tablas con su inefable repertorio de mil caretas asombrosas, y lo que el "gordo" Gardel — cien quilos arriba y a la sombra — creaba entre los sensitivos mástiles de sus guitarras. Lleno de tango. Tango él mismo.

Uno, en la embrujada fábula del teatro; el otro, en la cancha trovaresca de la canción popular, representaban, de una imborrable manera, la misma cosa: el agreste amanecer de nuestro arte rioplatense.

EL MAGO DE LOS MUÑECOS



Tanto Casaux como Gardel, eran hombres cultos. No lo eran, claro es, porque estuvieran ilustrados sobre Mozart, sobre Racine o sobre Pico de la Mirándola. Eran genuinamente cultos de la cultura de adentro para afuera — la única —. Porque sabían la vida al modo nuestro. Porque estaban en "la cosa". Porque conocían cuanto es menester conocer de lo que nos es verdaderamente propio para realizarse, ambos, en el arte, con verdadera originalidad.

En 1916, "El movimiento continuo", la pieza cómica de Armando Discépolo, Mario Folco y Rafael de Rosa, dio a Roberto Casaux, la ocasión de su primer suceso de público. Y ese triunfo personal configuraba — a la par — el espaldarazo para toda una cinchada de treinta años de teatro que despuntada por Pepe Podestá en las arenas del circo, se había encaminado a la consagración de un estilo rioplatense de interpretación escénica. Había resultado necesario, entonces, que el talento de un hombre recogiera esa siembra en la gran síntesis creadora. Y ese hombre era Casaux. Un actor en quien el talento artístico iba sutilmente entrelazado a un poderoso instinto dramático: había en él una suerte de frégoli capaz de fagocitarse, con una sola mirada, las siluetas del carbonero napolitano, del francés mercero, del turquito de las baratijas, del vasco de los tarros de leche, para soltarlas luego sobre los escenarios en su encantada versión estilizadora y purificadora. Para trasmutarlas en personajes que resultaban más tanos, más franchutes, más turcos y más vascos de lo que esas mismas criaturas eran en la realidad...

LAS VOCES QUE AYER CALLARON

Al igual que su amigazo Casaux — suma genial de toda una época del teatro — Carlitos Gardel venía a ser como un maestro compendio del silvestre puñado de voces que había precedido a la suya.

La voz de los milongueros que en la academia montevideana o en el almacén porteño, había recogido sobre el

estremecimiento tripero de sus bordonazos, el corazón del extramuro, en décimas, sextinas, octavinas o cuartetas hechas de verso, de canto, de ingenio y, sobre todo, de saberlo al hombre nuestro.

Y la voz de aquellas cupletistas — Dorita Miramar, Linda Thelma, Pepita Avellaneda — que mandaban su tonadilla, verde o rosa, desde el oscuro tabladito de los cafés concierto del bajo.

Y la voz, también, de los cantores de la primera época: Villoldo, Gobbi, Mathon, *que andaban por los variétés* del milnovecientos con sus tanguitos entre camperos y azarzuelados.

Todas esas voces tuvieron lugar en la voz de El Morocho. Porque él — como su admirado Casaux que era, a la vez, el andaluz y el calabrés y el chulo y la mujeruca de los madriles que habían inspirado al compadre y a la taquera de la Unión o de Puente Alsina — era un poco todo eso. Y era, otro poco, la trova romanceresca de Gabino Ezeiza. Y dejaba alentar en su alma un soplo del alma de Arturo de Navas. Y tenía en los ojos un hálito de la tristeza rara, romántica y fatalmente perdida de Andrés Cepeda.

Cosas que callaron y que entraron a perdurar — salvadas — como ecos de su propia voz.

DE LA ANTIGUA AMISTAD QUE REGRESA

Después, para Roberto — el comediante — y para Carlos — el cantor —, los rumbos vinieron diferentes. Y cada cual a la manera de su talento y a la medida de su arte, cayó en lo suyo. Casaux, el 29 de mayo de 1929 — cuando iba a cumplir sus 45 años —; Gardel, *el 24 de junio de 1935 — tenía,* dicen, 48.

Los dos dejaron un recuerdo, lindo, limpio, hondo, rico, fértil, duradero. Y una obra cuya legitimidad y cuyos puntos están implícitos en la alta clase de ese mismo recuerdo.

Cualquiera adivina — por añadidura — que a los dos les hubiera resultado muy grato verse evocados así: a la par, pico a pico y mano a mano.

Como en los íntimos recitales del camarín, al cabo de la función. Como en las tertulionas parleras y fraternas de la alta noche:

Café de Los Angelitos,
bar de Gabino y Casaux;
yo te alegré con mis gritos
en los tiempos de Carlitos
por Rivadavia y Rincón...

El griego Empédocles, que vivió aproximadamente de 490 a 430, expuso la notabilísima idea de que en la naturaleza únicamente sobreviven las formas prácticamente bien dotadas y sucumben las demás en tanto que no se adapten al ambiente. Según él, la selección entre unas y otras se produce a través de una lucha constante por la existencia. Ahora bien, tales son casi exactamente las ideas que expuso Darwin 2.300 años más tarde. (Del libro de H. BASTIAN: La gran aventura de la humanidad).

El griego clásico, el que produjo "el milagro griego", era de raza indoeuropea, de cráneo dolicocéfalo, estatura elevada, tez blanca, con cierta predominancia del tipo rubio de ojos claros; el griego moderno, fruto de la unión de todas las razas que comenzaron a invadir la península por el siglo VI de nuestra era, tiene todos los caracteres de los pueblos mediterráneos: estatura regular, tez oscura e índice craneano braquicefálico.



El Pajarero

por Serafín J. García

—¡Boyeros nuevos del Santa Lucía, que silban como flautas! ¡Zorzalitos y calandrias de primera pluma! ¡Jilgueros cabeza negra, baratitos y cantores como canarios!

Con los dos grandes y toscos jaulones de cañas — que él mismo construyera — balanceándose a sus flancos, en el vaivén de la marcha, recorría periódicamente las mal empedradas calles de San Felipe y Santiago el viejo Juan Castillo, un pintoresco personaje que se dedicaba a la caza y venta de pájaros, allá por los comienzos del siglo XIX.

Hijo de andaluces, había heredado de sus padres la picardía y el gracejo propios de la raza, como así también la riqueza imaginativa y el hábito de exageración que la caracterizan.

Menguado de talla, con unos ojos de mirada vivaz e inteligente, que relampagueaban sin descanso entre la espesa maraña blanca de las cejas y las barbas, su figura se había tornado familiar para los habitantes del plácido Montevideo de entonces, que gustaban jaranear con él y se complacían tirándole la lengua, para poder oír sus inverosímiles pero siempre pintorescos relatos.

—¡Mirlos de los bañados de Carrasco! ¡Cardenales de los montes del Río Negro! ¡Cotorritas bien habladas, respetuosas y obedientes, que yo mismo enseñé como Dios manda!

Al escuchar su pregón salían a la puerta de los zaguanes las pizpiretas *mulatillas de los mandaletes, con* encargo de sus amas de hacer pasar al pajarero hasta el patio, para poder allí examinar a sus anchas las aves que ofrecía. No fuera cosa de que el astuto Castillo les quisiera vender tordos por mirlos, o espineros por zorzales, *como según* comentarios generalizados había ocurrido ya más de una vez.

Contábase que a una dama de alcurnia, muy regateadora en los precios, motivo por el cual no le resultaba nada simpática, el viejo Castillo habíale ofertado en cierta oportunidad lo que él llamara un loro bataraz, valiosísimo ejemplar, según sus palabras, de una especie ya casi extinguida, que hablaba poco menos que como un preceptor. "Hasta a cantar aprende, si quien se lo enseña tiene una voz melodiosa como la suya, misia Francisquita", habría acabado diciéndole el muy locuaz pajarero. Y la empingorotada señora, contenta por el elogio, olvidó sus regateos y adquirió el ave, casi implume todavía, pero que una vez crecida *resultó una vulgar lechuza.*



Anécdotas como aquella atribuíanse muchas al socarrón Castillo, el cual, cuando alguna posible compradora las traía a colación, limitábase a responder con una ambigua sonrisa:

—A quien mucho regatea le toca el ave más fea, dice un refrán de mi tierra.

Pero la verdad era que, fuese justo o injusto lo que de él se decía, a Castillo recurrían todas las familias montevideanas que, para solaz propio o para envidia de sus relaciones, anhelaban poseer un *loro* parlanchín o una calandria de armonioso canto.

El viejo pajarero iba a cazar a sitios muy distantes de la pequeña ciudad colonial, en cuyos aledaños residía, muy cerca de los Pozos del Rey. Lo llevaban consigo los carreros de la época, en sus rústicos vehículos toldados de cuero crudo, hasta los espesos montes del Santa Lucía, del Yi, del Río Negro, y a veces hasta el lejanísimo Cebollatí. Allá, en aquellas soledades no exentas de peligros, pasaba Castillo largas temporadas armando sus "aripucas", *o acechando los nidos* de boyeros y zorzales, a la espera de que los pichones estuvieran "a punto", como él gustaba decir.

De regreso de tan largas expediciones, con las dos jaulas cañizas atiborradas de una inquieta y vocinglera carga, rumbeaba hacia los portones de San Juan o de San Pedro. Y ya dentro del recinto de la amurallada ciudad colonial, oíase su característico pregón, mezclado al de panaderos, lecheros, vendedores de velas y otros proveedores:

—¡Boyeritos que silban como flautas! ¡Zorzales y calandrias de primera pluma! ¡Loros que aprenden a hablar hasta en latín!...

MONOLOGUIN CRIOLLERO, EN TIEMPO DE PAYADA, PARA VOZ PROFUNDA Y GUITARRA DE CANELA PERFUMADA CON EL CORDAL HECHO DE SEIS PISTILOS DE JAZMIN MUY ENAMORADO.

AGAPITO el centenario: barbas, leyenda y calvario

por LUIGGIN DE LA BATERÍA

Escenario imaginado:
Semana Criolla, en El Prado.
De Abril jineteando el día,
caía el Sol, estrolado.
Y por el puente se oía
llegar a La Noche umbría
en ancas de un reservado
fantasma. En la pulpería
que está del ruedo a un costado
y alumbra la tarde manca
con su tizón encarnado,
un gaucho obscuro y barbado
— barbado de barba blanca,
como un apóstol robado
a un evangelio tropero —
contaba en el trasfoguero
silencio cordial, relatos
que vienen de un tiempo ñato,
pardo, crudo y parejero.

EL GAUCHO. — **(Orejeando el dato.)**
El día que yo nací...
(Pausa)... ¡nadie había nacido!
Y ahora que ando vivido
de a siglo — solo — barrunto
con soledades por ciento,
que aquellos íntimos puntos
amigos que conocí,
son vagas sombras sin tiento
borrachas de santos untos;
y sólo viven, ansí,
¡cuando los cuentos en mi cuento!

(Cerrito, de tabaquera.)
Del Río Grande, mi abuelo,
Y el tata, de orientalera
raza. ¡Dios!: de pingo que era
usaba bien lacio el pelo
y, en rulo, una fariñera

lunga, chusca y refalosa
como el dolor y la espera.
Ese hombre se vino en celo
noviando allá en Santa Rosa
del Cuareim. Y en la nochera
de algún lírico desvelo,
me trajo al mundo... ¡No crea!:
soy cristiano — de frontera —;
y mis señas facilito:
de apelativo, Correa.
Y, por el nombre, Agapito.

(Saca el yesquero, de estaño.)
Y, con las señas, los años:
noventa y siete. ¡Prosigo!
Desde el Paso del Pelao,
donde en cachorro y antaño
corcoveando el desabrigo
vi ya el mágico tamaño
de la vida al descampao,
salí en la Luna, montao,
a tramontar poblaciones:
¡qué quecos y qué fogones
con esta sed he apagao!
De yugo, en los saladeros;
peonando, por las estancias.
O, de repecho, en distancias
para echarme amores lejos
de beso manso o cabrero...
Y, de repaso, un consejo
de este gaucho diablo y viejo
que es viejo y diablo hace un rato:
siempre — Luiggín — el puchero,
comaló en el mismo plato...

(Pausa. Pitada. Pie a tierra.)
En el cuatro, fui de guerra.
Mandaba, en jefe, un *milico:*
Amaro Ramos. Jué perra,
¡aquella fue guerra y pico!
Los potros, por el hocico,
echaban fuego. Y los criollos,
a la criolla — en abanico —
¡meta y meta!... lungo el rollo
del coraje y del sopapo.

Con buena o con la otra suerte,
¡andábamos con La Muerte
como enredada a los trapos!

(Humada de penitente.)
Al fin me hice peregrino.
Me até una estrella en la frente
por luz y por buen destino.
Y enarbolé esos caminos
al mástil de mi cansera
como una andante bandera
bordada a punta de diente.
¿No tengo plata? Y qué le hace
un más menos bataraces
con tanto que tengo... Cuente:
Mate. Bombilla. El apero
— con calzoncillo y culero,
y el culero ¡de capincho! —.
Y el naifo, ¿qué te parece?
Y un pingo de alto relincho
que está allá afuera, a potrero,
y lleva este nombre overo:
"Amanece y no anochece".
Igual que yo; que ando entero.
Esta es la cosa. Y así
la monologo a mi modo:
que Dios sabe la de todos
y cada cual la de sí...

Esto diciendo, antañero
de antaños lindos cargado,
ese gaucho iluminado
— de blancas barbas barbado
como un apóstol robado
a un evangelio tropero —
montó una nube tordiya,
en pelo. Y desde la oriya
del tiempo ñato, su grito
se sintió: "Soy Agapito
¡y el mismo en cualquier bagual!"
Y con un raro animal,
de un galope sideral,
se perdió en el infinito.

TELONCITO, DE ZARAZA

EL PRIMER EDIFICIO DE DEPARTAMENTOS DEL PAIS

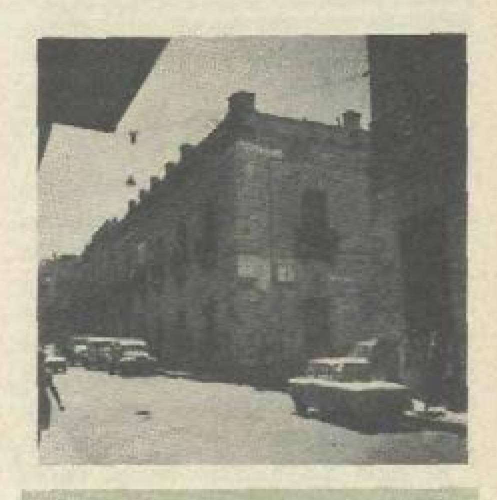
por FLAVIO A. GARCÍA

Antes que nadie el visionario genovés que fue Jorge Burgues se asentó en la península desértica y levantó el primer hogar montevideano, con su casa edificada de piedra y cubierta de tejas, con su rancherío añejo, huertas y arboledas. A contados pasos del reducto con que los lusitanos pretendieron defender su imposible fijación.

Cuando los colonos porteño-canarios fueron contemplados en el damero de Millán, se le ubicó en la manzana tres, al lado de la que correspondió a Juan Antonio Artigas. Allí mismo en su recia casona encerrada en el flamante trazado, celebró sus primeras sesiones el Cabildo cadañero que presidió antes que nadie José de Vera y Perdomo.

Los cuadrados adjudicados en los planos fueron encarnando — feracidad de la tierra y sudor de los colonos mediante — frutos, casas, calles. El solar que aquí se evoca se encontró ubicado en el cruce de las calles de la Frontera (hoy Piedras) y de la Iglesia (hoy Ituzaingó) nombres prácticos y funcionales del momento; después sustituidos, cuando el criterio santoral privó, por las de San Miguel y San Juan respectivamente.

El sitio estaba excepcionalmente ubicado. Fue el punto neurálgico del muelle y de la aduana primeros, pasar y coincidir de hombres y cosas, que dio impronta y conformación al país entero. De ahí la importancia de su registro dominial. Que paso primero al acervo de la "Señora Mariscala", doña María Francisca Alzáibar de Viana, esposa del primer Gobernador. Luego al del tenaz coruñés don Manuel Vázquez, jefe de una de las más conceptuadas familias de nuestra intelectualidad. Puede que éste haya sido el productor de la sólida construcción, confiada al capacitado alarife cuyo conocimiento por ahora se nos escapa, tal vez en el período luso-brasileño, entre 1821 y 1828.



Esquina Piedras e Ituzaingó

Los títulos contienen constancias de otros propietarios: José Ramírez, Juan Jackson, familia Cibils y José María Durán. Hasta que en 1943 fue rematado y adquirido por uno de sus inquili-

nos. A esta altura hubo de ser demolido, pero la feliz intervención del legislador *Dr. Gustavo Gallinal, la incorporó* por ley de 8 de enero de 1946, al patrimonio histórico nacional.

A través del tiempo, ha recibido diversas denominaciones populares. Así, "Casa de los Virreyes", aunque fuera construida en período posterior a la cesación de esos jerarcas hispánicos. Tal vez el mote venga de la residencia accidental de alguno de ellos en el lugar, *antes que se promoviera su construcción.* También se le ha conocido como "Casa de los Vázquez" o "Casa de los Ramírez", lo que se comprende, por el prestigio social de sus dueños y moradores.

La indiscutible autoridad del extinto arquitecto Juan Giuria, que efectuó su estudio técnico, llegó a la conclusión que en conjunto, por sus grandes dimensiones, su organización definida e independiente en tres bloques de altos y bajos, supone "un remoto ensayo de casas de departamentos", que se adelantó a su época.

El siglo XX ha sido testigo de su desmedro y decadencia. Que hemos alcanzado personalmente en los días infantiles. Podemos evocar puerta por puerta, vano por vano, número por número, aunque *sus* chapas *ya* no se encuentren, su perimetraje de más de mil metros cuadrados.

De este a oeste. En el 564 estaba el tallercito del remendón que compuso nuestros zapatos torturados sobre el empedrado de su frente. En el 562, la entrada pública del arcano conventillo de "La Lata"; nos atraía escaparnos a su inmenso patio, en el cual escuchamos por vez primera "La Cumparsita" desde un arcaico gramófono y ensayos de agrupaciones carnavalescas. En el 560 el taller de pintura de Llorca; en el que el eximio pugilista se adiestraba en medio de la adhesión y admiración de todos. En el 558, la principal y más rumbosa de las residenciales de*cadentes, ya a tono con el desplaza*miento zonal a que se les sometía. En la esquina el almacén de "El Patriota", edénico proveedor de figuritas, meriendas y golosinas, nuestra infaltable parada en el camino de la escuela.

De norte a sur. A la vuelta, sobre *Ituzaingó, el bar, de frecuentado esta*ño y escenario magno del truco lugareño. En el Nº 1544, otro olvidado y



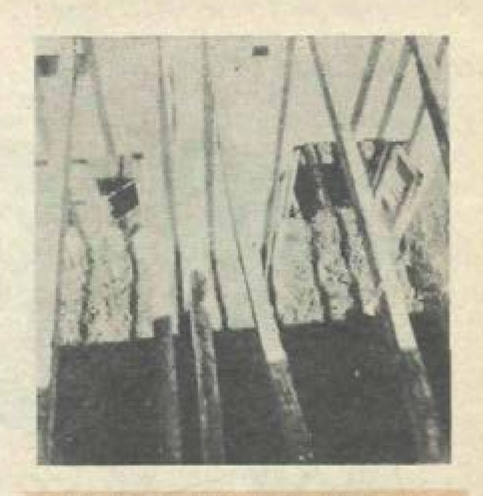
Fachada de la calle Ituzaingó

menos conceptuado zapatero. En el 1542, la tercera de las residenciales hoy populares. En el 1540, la atrayente y ruidosa carpintería; que nos regalaba todos los sobrantes para los trabajos colegiales y las clásicas fogatas. Finalmente, en el 1538, lo que era un verdadero misterio de clausura; en sus buenos tiempos debió ser sin duda el acceso de vehículos que conducía a los fondos de la cochera y caballeriza. Casi enfrentando la fachada del destruido "Teatro Cibils", e identificado por nosotros como lugar sagrado de nuestras libertades por la inmolación del Te-

niente Ortiz luego de atentar contra la vida del dictador Santos.

Se nos escapa la precisión del recuerdo del mundo interior de piezas y patios de altos y bajos, que entonces nos había sido inaccesible y tabú, como lo es hoy, cerrado a valladares de madera y cadena a la curiosidad pública.

A los veinte años de intento de cambio de suerte, se eleva, imponente, sin calor humano, colmado de heridas y cicatrices de las edades y desidias, como uno de los testimonios más acabados de la arquitectura privada de comienzos del siglo XIX, de marcada intención clásica en evolución hacia nuevas expresiones y funcionalidades. Embatido por el mal hacer y la omisión, se ve al señorial edificio — precursor de departamentos y rascacielos de hogaño, de fachada enhiesta y venerable, en el alerta de su recuperación y renacimiento de un nuevo destino académico (sede de los institutos de letras, historia, geografía y arqueología), consagrado oficialmente.



Desolado interior observable desde una azotea vecina

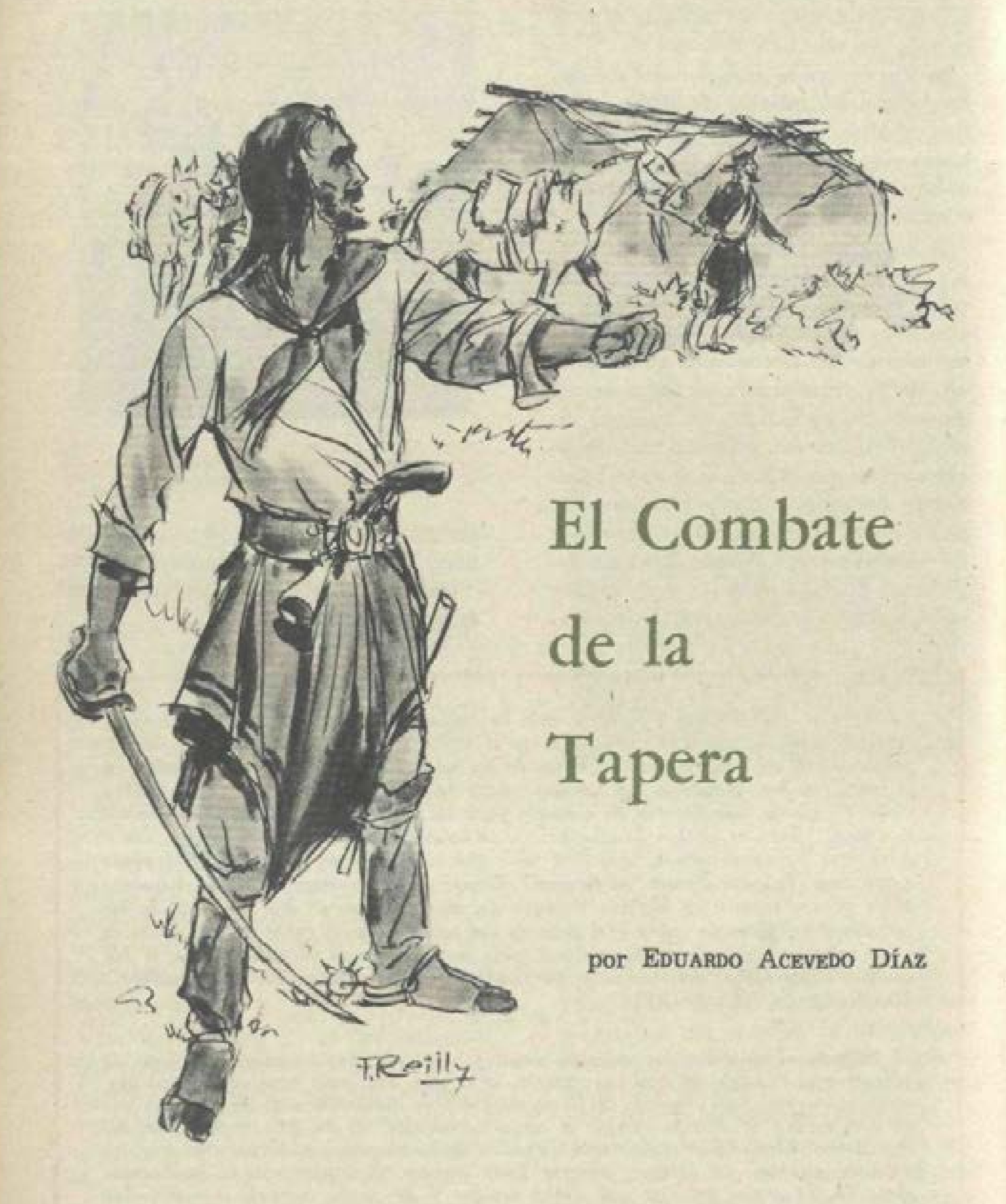
Pero el que vela día y noche y está en todas partes, es Artigas. Todos lo ven, todos lo oyen. Artigas casi no duerme; es el espíritu de las horas. Aparece casi impensadamente en todas partes: en medio de las faenas, en el vivac de los soldados, en el rodeo, en los fogones de las familias; tiene para el campesino una fiera palabra ciolla de aliento, una amable de consuelo para las señoras amedrentadas y para los enfermos; ofrece un pedazo de churrasco o carne asada que él come, a los que van a verlo a su tienda de ramas; acepta el mate que le ofrecen en los diferentes fogones a que llega. Todos le llaman "mi General". El está a caballo antes de brillar el lucero; antes de que suenen los clarines el toque de aurora; antes de que el crujir de las carretas y las voces de rodeo y el grito de los teruteros, y el canto de los venteveos y las calandrias, despierten la multitud para reemprender la jornada. El era el baqueano, el conocedor del terreno y del rumbo, al mismo tiempo que el pensador... ZORRILLA DE SAN MARTIN.

* * *

Si para el individuo, en todas las zonas y para todas las sociedades humanas, la educación es cuestión de vital importancia, lo es más, aún, para aquellos pueblos que, como el nuestro, han adoptado la forma de gobierno democrático-republicana. No por ser una verdad de sentido común, es menos cierto que, en un país donde todos los ciudadanos deben tomar parte en la dirección de los negocios públicos y en que los votos se cuentan sin pesarse, interesa sobre manera ilustrarlos con la inteligencia clara de las graves materias que deben ventilar y del modo competente establecido de ejercer los derechos políticos. JOSE PEDRO VARELA.

* * *

Después del Cristo de paz, hubo menester la humana historia del Cristo guerrero, y entonces naciste tú, Don Quijote. Cristo militante, Cristo con armas, implica contradicción, de donde nace, en parte, lo cómico de tu figura, y también lo que hay de sublime en ella. RODO.



El Combate de la Tapera

por Eduardo Acevedo Díaz

Era después del desastre del Catalán, más de setenta años hace.

Un tenue resplandor en el horizonte quedaba apenas de la luz del día.

La marcha había sido dura, sin descanso.

Por las narices de los caballos sudorosos escapaban haces de vapores, y se hundían y dilataban alternativamente sus ijares como si fuera poco todo el aire para calmar el ansia de los pulmones.

Algunos de estos generosos brutos presentaban heridas anchas en los cuellos y pechos, que eran desgarraduras hechas por la lanza o el sable.

En los colgajos de piel había salpicado el lodo de los arroyos y pantanos, estancando la sangre.

Parecían jamelgos de lidia, embestidos y maltratados por los toros. Dos o tres cargaban con un hombre a grupas, además de los jinetes, enseñando en los cuartos uno que otro surco rojizo, especie de líneas trazadas por un látigo de acero, que eran huellas recientes de las balas recibidas en la fuga.

Otros tantos, parecían ya desplomarse bajo el peso de su carga, e íbanse quedando a retaguardia con las cabezas gachas, insensibles a la espuela.

Viendo esto el sargento Sanabria gritó con voz pujante:

—¡Alto!

El destacamento se paró.

Se componía de quince hombres y dos mujeres; hombres fornidos, cabelludos, taciturnos y bravíos; mujeres dragones de vincha, sable corvo y pie desnudo.

Dos grandes mastines con colas barrosas y las lenguas colgantes, hipaban bajo el vientre de los caballos, puestos los ojos en el paisaje oscuro y siniestro del fondo de donde venían, cual si sintiesen todavía el calor de la pólvora y el clamoreo de guerra.

Allí cerca, al frente, percibíase una tapera entre las sombras. Dos paredes de barro batido sobre tacuaras horizontales, agujereadas y en parte derruídas; las testeras, como el techo, habían desaparecido.

Por lo demás, varios montones de escombros sobre los cuales crecían viciosas las hierbas; y a los costados, formando un cuadro incompleto, zanjas semicegadas, de cuyo fondo surgían saúcos y cicutas en flexibles bastones ornados de racimos negros y flores blancas.

—A formar en la tapera — dijo el sargento con ademán de imperio. Los caballos de retaguardia con las mujeres a que pellizquen... Cabo Mauricio haga echar cinco tiradores vientre a tierra, atrás del cicutal... Los otros adentro de la tapera, a cargar tercerolas y trabucos. ¡Pie a tierra dragones, y listo, canejo!

La voz del sargento resoba bronca y enérgica en la soledad del sitio.

Ninguno replicó. Todos traspusieron la zanja y desmontaron, reuniéndose poco a poco.

Las órdenes se cumplieron. Los caballos fueron maneados detrás de una de las paredes de lodo seco, y junto a ellos se echaron los mastines resollantes. Los tiradores se arrojaron al suelo a espaldas de la hondonada cubierta de malezas, mordiendo el cartucho; el resto de la extraña tropa distribuyo en el interior de las ruinas que ofrecían buen número de troneras por donde asestar las armas de fuego; y las mujeres, en vez de hacer compañía a las transidas cabalgaduras, pusiéronse a desatar los sacos de munición o pañuelos llenos de cartuchos deshechos, que los dragones llevaban atados a las cinturas en defecto de cananas.

Empezaban afanosas a rehacerlos, en cuclillas, apoyadas en las piernas de los hombres, cuando caía ya la noche.

—Naide pite, — dijo el sargento. Carguen con poco ruido de baqueta y reserven los naranjeros hasta que yo ordene... ¡Cabo Mauricio!, vea que esos mandrias no se duerman si no quieren que les chamusque las cerdas... ¡Mucho ojo y la oreja parada!

—Descuide, sargento — contestó el cabo con gran ronquera —; no hace falta la advertencia, que aquí hay más corazón que garganta de sapo.

Transcurrieron breves instantes de silencio.

Uno de los dragones, que tenía el oído en el suelo, levantó la cabeza y murmuró bajo:

—Se me hace tropel... Ha de ser caballería que avanza.

Un rumor sordo de muchos cascos sobre la alfombra de hierbas cortas, empezaba en realidad a percibirse distintamente.

—Armen cazoleta y aguaiten, que ahí vienen los portugos. Va el pellejo, barajo. Y es preciso ganar tiempo a que resuellen los mancarrones. Ciriaca ¿te queda caña en la mimosa?

—Está a mitad — respondió la aludida, que era una criolla maciza vestida a lo hombre, con las greñas recogidas hacia arriba y ocultas bajo un chambergo incoloro de barboquejo de lonja sobada. — Mirá, bueno es darles un trago a los hombres...

—Dales chinaza a los de avanzada, sin pijotearles.

Ciriaca se encaminó a saltos, evitando las "rosetas", agachóse y fue pasando el chifle de boca en boca.

Mientras esto hacía, el dragón de un flanco le acariciaba las piernas y el otro le hacía cosquillas en un seno, cuando ya no era que le pellizcaba alguna forma más mórbida diciendo: "luna llena".

—¡Te ha de alumbrar muerto, zafao! — contestaba ella riendo al uno; y al otro: — ¡largá lo ajeno, indino! — y al de más allá: — a ver se aflojás el chisme, mamón. Y repartía cachetes.

—¡Poca vara alta quiero yo! — gritó el sargento con acento estentóreo. Estamos para clavar el pico, y andan a los requiebros, golosos. ¡Apartate, Ciriaca, que aurita no más chiflan las redondas!

En ese momento acrecentóse el rumor sordo y sonó una descarga entre vocerios salvajes.

El pelotón contestó con brío.

La tapera quedó envuelta en una densa humareda sembrada de tacos ardiendo; atmósfera que se disipó bien pronto para volverse a formar entre nuevos fogonazos y broncos clamoreos.

II

En los intervalos de las descargas y disparos, oíase el furioso ladrido de los



mastines haciendo coro a los ternos y crudos juramentos.

Un semicírculo de fogonazos indicaba bien a las claras que el enemigo había avanzado en forma de media luna para dominar la tapera con su fuego de graneado.

En medio de aquel tiroteo, Ciriaca se lanzó fuera con un atado de cartuchos, en busca de Mauricio.

Cruzó el corto espacio que separaba a éste de la tapera, en cuatro manos, *entre silbidos siniestros.*

Los tiradores se revolvían en los pastos como culebras, en constante ejercicio de baquetas.

Uno estaba inmóvil, boca abajo.

La china le tiró de la melena y notóla inundada de un líquido caliente.

—¡Mirá!, — exclamó — le ha dado en el testuz.

—Ya no traga saliva, — añadió el cabo —. ¿Trujiste pólvora?

—Aquí hay, y balas que hacer tragar a los portugos. Lástima que estea oscura... ¡Cómo tiran esos mandrias!

Mauricio descargó su carabina.

Mientras extraía otro cartucho del saquillo, dijo, mordiéndolo:

—Antes que éste, ya quisieran ellos otro calor. ¡Ah! ¡si te agarran Ciriaca! A la fija que te castigan como a Fermina.

—Que vengan por carne, — barbotó la china.

Y este diciendo echó mano a la tercerola del muerto, que se puso a baquetear con gran destreza.

—¡Fuego!, — rugía la voz del sargento. Al que afloje lo degüello con el mellao.

III

Las balas que penetraban en la tapera habían dado ya en tierra con tres hombres. Algunas, perforando el débil muro de lodo hirieron y derribaron varios de los transidos matalotes.

La segunda de las criollas, compañera de Sanabria, de nombre Catalina, cuando más recio era el fuego que salía del interior de las troneras improvisadas, escurrióse a manera de tigra por el cicutal, empuñando la carabina de uno de los muertos.

Era Cata — como la llamaban — una mujer fornida y hermosa, color de cobre, ojos muy negros velados por espesas pestañas, labios hinchados y rojos, abundosa cabellera, cuerpo de *un vigor extraordinario, entraña dura* y acción sobria y rápida. Vestía blusa y chiripá y llevaba el sable a la bandolera.

La noche estaba muy oscura, llena de nubes tempestuosas; pero los rojos culebrones de las alturas o grandes "refucilos" en lenguaje campesino, alcanzaban a iluminar el radio que el fuego de las descargas dejaba en las tinieblas.

Al fulgor del relampagueo, Cata pudo observar que la tropa enemiga había echado pie a tierra y que los soldados hacían sus disparos de "mampuesta" sobre el lomo de los caballos, no dejando más blanco que sus cabezas.

Algunos cuerpos yacían tendidos aquí y allá. Un caballo moribundo con los cascos para arriba se agitaba en convulsiones sobre su jinete muerto.

De vez en cuando una trompa de órdenes lanzaba sones precipitados de atención y toques de guerrilla, ora cerca, ya lejos, según la posición que ocupara su jefe.

Una de esas veces la corneta resonó muy próxima. A Cata le pareció que el resuello del trompa no era mucho y que tenía miedo.

Un relámpago vivísimo bañó en ese instante el matorral y la loma y permitió ver a pocos metros al jefe del destacamento portugués que dirigía en persona un despliegue sobre el flanco, montado en un caballo tordillo.

Cata, que estaba encogida entre los saúcos, lo reconoció al momento.

Era el mismo; el capitán Heitor, con su morrión de penacho azul, su casaquilla de alamares, botas largas de cuero de lobo, cartera negra y pistoleras de piel de gato.

Alto, membrudo, con el sable corvo en la diestra, sobresalía con exceso de la montura y hacía caracolear su tordillo de un lado a otro, empujando con los encuentros a los soldados para hacerlos entrar en fila.

Parecía iracundo, hostigaba con el sable y prorrumpía en denuestos. Sus hombres, sin largar los cabestros y sufriendo los arranques y sacudidas de los reyunos alborotados, redoblaban el esfuerzo, unos rodilla en tierra, otros escudándose en las cabalgaduras.

Chispeaba el pedernal en las cazoletas en toda la línea, y no pocas balas caían sin fuerza a poca distancia, junto al taco ardiendo.

Una de ellas dio en la cabeza de Cata, sin herirla, pero derribándola de costado.

En esa posición, sin lanzar un grito, empezó a arrastrarse en medio de las malezas hacia lo intrincado del matorral, sobre el que apoyaba su ala Heitor. Una hondonada cubierta de greñas favorecía sus movimientos.

En su avance de felino, Cata llegó a colocarse a retaguardia de la tropa, casi encima de su jefe. Oía distintamente las voces de mando, los lamentos de los heridos y las frases coléricas de los soldados, proferidas ante una resistencia inesperada, tan firme como briosa.

Veía ella en el fondo de las tinieblas la mancha más oscura aún que formaba la tapera, de la que surgía chisporroteos continuos y lúgubres silbidos que se prolongaban en el espacio, pasando con el plomo mortífero por encima del matorral; a la vez que percibía a su alcance la masa de asaltantes al resplandor de sus propios fogonazos, moviéndose en orden, avanzando o retrocediendo, según las voces imperativas.



IV

De la tapera seguían saliendo chorros de fuego entre una humareda espesa que impregnaba el aire de fuerte olor a pólvora.

En la trama del combate nocturno, con sus episodios y detalles heroicos, como en las tragedias antiguas, había un coro extraño, lleno de ecos profundos, de esos que sólo parten de la en-

traña herida. Al unísono con los estampidos, oíanse gritos de muerte, alaridos de hombre y de mujer unidos por la misma cólera, sordas ronqueras de caballos espantados, furioso ladrar de perros; y cuando la radiación eléctrica esparcía su intensa claridad sobre el cuadro, tiñéndolo de un vivo rojo amarillento, mostraba el ojo atacante, en medio de nutrido boscaje, dos picachos negros de los que brotaba el plomo, y deformes bultos que se agitaban sin cesar como en una lucha cuerpo a cuerpo. Los relámpagos sin serie de retumbos, a manera de gigantescas cabelleras de fuego, desplegando sus hebras en el espacio lóbrego, contrastaban por el silencio con las rojizas bocanadas de las armas seguidas de recias detonaciones. El trueno no acompañaba al coro, ni el rayo como ira del cielo la cólera de los hombres. En cambio, algunas gruesas gotas de lluvia caliente golpeaban a intervalos en los rostros sudorosos sin atenuar por eso la fiebre de la pelea.

El continuo choque de proyectiles había concluido por demoronar uno de los tabiques de barro seco, ya débil y vacilante a causa de los ludimientos de hombres y de bestias, abriendo una ancha brecha por la que entraban las balas en fuego oblicuo.

La pequeña fuerza no tenía más que seis soldados en condiciones de pelea. Los demás habían caído uno en pos del otro, o rodado heridos en la zanja del fondo, sin fuerzas ya para el manejo del arma.

Pocos cartuchos quedaban en los saquillos. El sargento Sanabria empuñando un trabuco, mandó cesar el fuego, ordenando a sus hombres que se echaran de vientre para aprovechar sus últimos tiros cuando el enemigo avanzase.

—Ansí que se quemen esos — añadió — monte a caballo el que pueda y a rumbear por el lao de la cuchilla... Pero antes, naide se mueva si no quiere encontrarse con la boca de mi trabuco... ¿Y qué se han hechos las mujeres? No veo a Cata...

—Aquí hay una, — contestó una voz enronquecida. Tiene rompida la cabeza y ya se ha puesto medio dura...

—Ha de ser Ciriaca.

—Por lo motosa es la mesma, a la fija.

—¡Cállense! — dijo el sargento.

El enemigo había apagado también sus fuegos, suponiendo una fuga, y avanzaba hacia la "tapera".

Sentíase muy cercano ruido de caballos, choque de sables y crujido de cazoletas.

—No vienen de a pie, — dijo Sanabria. — ¡Menudeen bala!

Volvieron a estallar las descargas. Pero los que avanzaban eran muchos y la resistencia no podía prolongarse.

Era necesario morir o buscar la salvación en las sombras y en la fuga.

El sargento Sanabria descargó con un bramido su trabuco.

Multitud de balas silbaron al frente; las carabinas portuguesas asomaron casi encima de la zanja sus bocas a manera de colosales tucos y una humaza densa circundó la tapera cubierta de tacos inflamados.

De pronto las descargas cesaron.

Al recio tiroteo se siguió un movimiento confuso en la tropa de asaltantes, choques, voces, tumultos, chasquidos de látigos en las tinieblas, cual si un pánico repentino la hubiese acometido; y tras de esa confusión pavorosa algunos tiros de pistola y frenéticas carreras, como de quienes se lanzan a escape acosados por el vértigo.

Después un silencio profundo...

Sólo un rumor cada vez más lejano de la fuga, se alcanzaba a percibir en aquellos lugares desiertos, y minutos antes animados por el estruendo. Y hombres y caballerías, parecían arrastrados por una tromba invisible que

los estrujara con cien rechinamientos entre sus poderosos anillos.

V

Asomaba una aurora gris-cenicienta, pues el sol era impotente para romper la densa valla de las nubes tormentosas, cuando una mujer salía arrastrándose sobre manos y rodillas del matorral vecino; y ya en su borde, que trepó con esfuerzo, se detenía sin duda a cobrar alientos, arrojando una mirada escudriñadora por aquellos sitios desolados.

Jinetes y cabalgaduras entre charcos de sangre, tercerolas, sables y morriones caídos acá y acullá, tacos todavía humeantes, lanzones mal encajados en el suelo blando de la hondonada con sus banderolas hechas flecos, algunos heridos revolviéndose en las hierbas, lívidos, exangües, sin alientos para alzar la voz: tal era el cuadro en el campo que ocupó el enemigo.

El capitán Heitor, yacía boca abajo junto a un abrojal ramoso. Una bala certera disparada por Cata lo había derribado de los lomos en mitad del asalto, produciendo el tiro y la caída la confusión y la derrota de sus tropas, que en la oscuridad se creyeron acometidas por la espalda.

Al huir aturdidos, presos de un terror súbito, descargaron los que pudieron sus grandes pistolas sobre las breñas, alcanzando a Cata un proyectil en medio del pecho. De ahí le manaba un grueso hilo de sangre negra.

El capitán aún se movía. Por instantes se crispaba violento, alzándose sobre los codos, para volver a quedarse rígido. La bala le había atravesado el cuello, que tenía todo enrojecido y cubierto de cuajarones.

Revolcado con las ropas en desorden y las espuelas enredadas en la maleza, era el blanco de ojo bravío y siniestro de Cata, que a él se aproximaba en felino arrastre con un cuchillo de mango de asta en la diestra.

Hacia el frente, veíase la tapera hecha terrones; la zanja con el cicutal aplastado por el peso de los cuerpos muertos; y allá en el fondo, donde se manearon los caballos, un montón deforme en que sólo se descubrían cabezas, brazos y piernas de hombre y matalotes en lúgubre entrevero.

El llano estaba solitario. Dos o tres de los caballos que había escapado a la matanza, mustios, con los ijares hundidos y los aperos revueltos, pugnaban por triscar los pastos a pesar del freno. Salíales junto a las coscojas un borbollón de espuma sanguinolenta.

Al otro flanco, se alzaba un monte de talas cubiertos en su base de arbustos espinosas.

En su orilla, como atisbando la presa, con los hocicos al viento y las narices muy abiertas, ávidas de olfateo, media docena de perros cimarrones iban y venían inquietos lanzando de vez en cuando cortos gruñidos.



Catalina, que había apurado su avance, llegó junto a Heitor, callada, jadeante, con la melena suelta como un marco sombrío a su faz bronceada; reincorporóse sobre sus rodillas, dando un *ronco resuello, y buscó con los dedos* de su izquierda el cuello del oficial portugués, apartando el líquido coagulado de los labios de la herida.

Si hubiese visto aquellos ojos negros y fijos; aquella cabeza crinuda inclinada sobre él, aquella mano armada de cuchillo, y sentido aquella respiración entrecortada en cuyos hálitos silbaba el instinto como un reptil quemado a hierro, el brioso soldado hubiérase estremecido de pavura.

Al sentir la presión de aquellos dedos duros como garras, el capitán se sacudió, arrojando una especie de bramido que hubo de ser grito de cólera; pero ella, muda e implacable, introdujo allí el cuchillo, lo revolvió con un gesto de espantosa saña, y luego cortó con todas sus fuerzas, sujetando bajo la rodilla la mano de la víctima, que tentó alzarse convulsa.

—¡Al ñudo ha *de ser! — rugió* el dragón hembra con ira reconcentrada.

Tejidos y venas abriéronse bajo el acerado fijo hasta la tráquea, la cabeza se alzó besando dos veces el suelo, y de la ancha desgarradura saltó en espeso chorro toda la sangre entre ronquidos.

Esa lluvia caliente y humeante bañó el seno de Cata, corriendo hasta el suelo. Soportóla inmóvil, resollante, hoscosa, fiera; y al fin, cuando el fornido cuerpo del capitán cesó de sacudirse quedándose encogido, crispado, con las uñas clavadas en la tierra, en tanto el rostro vuelto hacia arriba enseñaba con la boca abierta y los ojos saltados de las órbitas, el ceño iracundo de la última hora, ella se pasó el puño cerrado por el seno de arriba a abajo con expresión de asco, hasta hacer salpicar los coágulos lejos, y exclamó con indecible rabia:

—¡Que la lamban los perros!

Luego se echó de bruces y siguió arrastrándose hasta la tapera.

Entonces los cimarrones coronaron la loma, dispersos, a paso de fiera, alargando cuanto podían sus pezcuezos de erizados pelos como para aspirar mejor el fuerte vaho de los declives.

VI

Algunos cuervos enormes, muy negros, de cabeza pelada y pico ganchudo, extendidas y casi inmóviles las alas empezaban a poca altura sus giros en el espacio, lanzando su graznido de ansia lúbrica como una nota funeral.

Cerca de la zanja, veíase un perro cimarrón con el hocico y el pecho ensangrentados. Tenía propiamente botas rojas, pues parecía haber hundido los remos delanteros en el vientre de un cadáver.

Cata alargó el brazo y lo amenazó con un cuchillo.

El perro gruñó, enseñó el colmillo, el pelaje se le erizó en el lomo y bajando la cabeza preparóse a acometer, viendo sin duda cuan sin fuerzas se arrastraba el enemigo.

—¡Vení, Canelón! — gritó Cata colérica, como si llamara a un viejo amigo. A él, Canelón...

Y se tendió desfallecida...

Allí, a poca distancia, entre un montón de cuerpos acribillados de heridas, polvorientos, inmóviles con la profunda quietud de la muerte, estaba echado un mastín de piel leonada como haciendo la guardia a su amo. Un proyectil le había atravesado las paletas en su parte superior y parecía postrado y dolorido.

Más lo estaba su amo. Era éste el sargento Sanabria, acostado de espaldas con los brazos sobre el pecho, y en

cuyas pupilas dilatadas vagaba todavía una lumbre de vida.

Su aspecto era terrible.

La barba castaña recia y dura, que sus soldados comparaban con el borlón de un toro, aparecía teñida de rojinegro.

Tenía una mandíbula rota y los dos fragmentos del hueso saltado hacia afuera entre carnes trituradas. En el pecho otra herida. Al pasarle el plomo el tronco, habíale destrozado una vértebra dorsal.

Agonizaba tieso, aquel organismo poderoso.

Al grito de Cata el mastín que junto a él estaba, pareció salir de su sopor; fuése levantando trémulo, como entumecido, dio algunos pasos inseguros fuera del cicutal y asomó la cabeza.

El cimarrón bajó la cola y se alejó relamiéndose los bigotes, a paso lento, importándole más el festín que la lucha. Merodeador de las breñas, compañero del cuervo, venía a hozar en las entrañas frescas, no a medirse en pelea.

Volvió a su sitio el mastín y Cata llegó a cruzar la zanja y dominar el lúgubre paisaje.

Detuvo en Sanabria, tendido delante, sobre lecho de cicutas, sus ojos negros, febriles, relucientes, con una expresión intensa de amor y de dolor.

Y arrastrándose siempre llegóse a él, se acostó a su lado, tomó alientos, volvióse a incorporar con un quejido, lo besó ruidosamente, apartóle las manos del pecho, cubrióle con las dos suyas la herida y quedóse contemplándole con fijeza, cual si observara cómo se le escapa a él la vida y a ella también.

Núblansele las pupilas al sargento, y Cata sentía que dentro de ella aumentaba el estrago en las entrañas.

Giró en derredor la vista quebrada ya, casi exangüe, y pudo distinguir a pocos pasos una cabeza desgreñada que tenía los sesos volcados sobre los párpados a manera de horrible cabellera. El cuerpo estaba hundido entre las breñas.

—¡Ah!... ¡Ciriaca! — exclamó con un hipo violento.

En seguida extendió los brazos y cayó a plomo sobre Sanabria.

El cuerpo de éste se estremeció; y apagóse de súbito el pálido brillo de sus ojos.

Quedaron formando cruz, acostados sobre la misma charca, que Canelón olfateaba de vez en cuando entre hondos lamentos.



CIVILIZACION Y TERROFOBIA

LA MUJER

FRAGMENTO DE UN LIBRO DE PROXIMA APARICION

por JULIO C. DA ROSA

I

El concepto sobre la mujer es otro de los temas que, junto con los de la *Mentira, el Amor, la Risa, la Muerte*, la Amistad, etc., hemos escogido como elemento de prueba en favor de la tesis que nos proponemos demostrar a lo largo de estos Apuntes, a saber: lo que gana el hombre en civilización (cultura, confort, seguridad, etc.), al desplazarse del campo a la ciudad, lo pierde en calidad humana, en profundidad moral.

Como es sabido, la condición jurídica, social y política de la mujer en la sociedad de este tiempo — y especialmente en algunos países entre los que se cuenta el nuestro — ha evolucionado de tal modo que, en términos generales, puede decirse que se ha equiparado con la del hombre y en algunos casos hasta la ha superado.

Como siempre ocurrió a propósito de todo nuevo impulso, el campo ha sido mucho más lento que la ciudad, en la absorción de estas conquistas en favor ae la mujer. Tanto es así, que — no obstante los modernos sistemas de comunicación de masas — aún pueden observarse los resabios en el campo de aquel antiguo concepto sobre el rol de la mujer, en abundantes, variados y a veces hasta ridículos prejuicios.

En la ciudad, como decíamos, aquella tendencia niveladora de la condición de la mujer con la del hombre, ha progresado mucho más rápidamente, según puede apreciarlo el observador menos sagaz. Si es legítimo afirmar que en el campo la costumbre suele ir muy atrás de la ley en esta materia, en la ciudad ocurre al revés: en muchos casos la ley ha caminado a la vanguardia de la costumbre, incluso abriendo caminos; y en la mayor parte de ellos, aquélla no es más que una interpretación de la costumbre.



En síntesis: en la ciudad la mujer está mejor protegida jurídicamente; goza efectivamente de más derechos conyugales, de más amplias libertades sociales, de una emancipación casi total de prejuicios. En el campo vive más sujeta a tradiciones, está sometida a un mayor tutelaje marital, carece de una serie de libertades, paga un mayor tributo al prejuicio y hasta a la gazmoñería.

II

Sostenemos y vamos a intentar probarlo, que la ciudad le está cobrando muy caro a la mujer, en un plano más hondo, la facilidad con que se ha avenido a legitimar aquella tendencia a su equiparación con el hombre. Dicho de otro modo: nos parece que, en la misma medida en que la mujer en la ciudad ha venido conquistando diversas posiciones en todos los planos de la vida y de la actividad, las ha ido perdiendo en consideración y miramiento a su condición de tal. Diríamos que el hombre, a través de múltiples aspectos de su relación social con la mujer, se ha desquitado, en la ciudad, de aquellas concesiones que debió hacerle en otros. Como si en el fondo se estuviera vengando de la pérdida de su antiguo dominio legal y social sobre el sexo opuesto y de las prerrogativas que ese imperio le otorgaba.

Ello es visible hasta en los hechos menos estrepitosos de la vida común de relaciones entre uno y otro sexos. Quien escribe no lleva todavía treinta años de residencia en Montevideo. Pues resulta realmente sorprendente el deterioro que a lo largo de esos veintitantos años, puede observarse en el comportamiento del hombre hasta en las formas más elementales de su comercio social con la mujer. Un ejemplo entre cientos, lo constituye el caso de la **cortesía**, esa simpática modalidad de convivencia que tanto enaltece a quien la usa, cuanto dignifica a quien la recibe.



No hace treinta años, bastaba que una mujer pisara el pasillo de un ómnibus "completo", para que simultáneamente saltaran de sus asientos cuantos hombres estuviesen más próximos, sin fijarse en que fuera una vieja, una embarazada, una muchacha o una niña; bastaba que se tratase de una persona del sexo femenino. A la entrada y a la salida de los espectáculos, en las "colas", en la calle o en la vereda, siempre a la mujer le era reconocida espontáneamente esa natural prerrogativa suya de la prioridad, que seguramente debe enraizarse en su calidad de madre; debe tener algo de gratitud filial.

Pues no es necesario citar muchos ejemplos, para que se admita el cambio en tan poco tiempo, de aquella actitud con que el sexo fuerte respondía al llamado de ese sentimiento ancestral de la filiación. Basta asistir a un espectáculo cualquiera, para observar el otro espectáculo: el de los hombres en

avalancha, metiendo codos, pies y cabezas, arremetiendo para llegar primero a cualquier costo, así sea la caída y el pisoteo de una mujer que ingenuamente quiso usar su antiguo derecho a la preferencia. O asomarse a un autobús repleto, para encontrarse con decenas de mujeres (ancianas, en avanzada gravidez, con niños en brazos, etc.) libradas a la dura peripecia del pasillo, mientras que sobre los respaldos de los asientos, se mecen dulcemente decenas de másculas testas. Algunas, simulando dormir, quizás *todavía acusadas por una lejana conciencia*; otras, mirando indiferentemente el espectáculo del pasillo, cuando no platicando sobre la forma como atraparon sus asientos en una corrida, ganándoselos de pronto a una pobre vieja que no pudo llegar a tiempo.

Otro síntoma — y éste ya morboso — de la decadencia del comportamiento masculino frente al sexo débil, es el que se acusa en ese brulote miserable y lascivo en que ha venido a convertirse el **piropo** de otros tiempos. *Tampoco es necesario remontarse más* de dos docenas de años hacia atrás, para advertir la verdadera degeneración enfermiza a que ha venido a parar lo que en aquella época supo ser la más delicada manifestación de algo que ya ni de nombre se conoce, que es la galantería, forma airosa y fina, a su vez, del requiebro amoroso.

Bastaría recurrir a cualquier testimonio de esa época no lejana, para apreciar lo que era entonces el piropo. Se trataba de un primoroso obsequio — a veces hasta poético — al oído de una mujer y sólo al suyo. Conocimos más de un muchacho de aquel tiempo, que llegó a tomarse el trabajo de escribir el piropo que habría de propinar a la chica de su preferencia. En ocasiones hasta en verso le salió.

Quien desee comprobar en lo que se ha convertido todo eso ahora, no tie-



ne más que pararse en una esquina cualquiera de Montevideo, donde haya un hombre o un grupo de hombres, jóvenes o no, y esperar a que pase por allí una muchacha, una señora, una niña crecida, nada más. Estamos seguros de que ni en el más licencioso sitio público, nadie habrá escuchado jamás un aluvión tan soez de obcenidades desde labios masculinos hacia oídos femeninos. Ello, naturalmente, al *amparo de esos tres refugios, por otra* parte tan urbanos, de la cobardía, que son la irresponsabilidad ocasional, el anonimato y la impunidad.

III

Nuestra tarea, ahora, se encaminará al intento de demostrar cómo esta opuesta valoración de la mujer en la ciudad y en el campo, viene de más lejos en el tiempo, lo que nos lleva a la afirmación genérica de que tal diferencia es fruto de tipos humanos completamente opuestos en su contextura moral.

Nuestras pruebas documentales en la emergencia, son la Literatura Gauchesca para lo que respecta al campo y la Literatura Tanguera para lo que tiene relación con la ciudad. *Dos fuentes insospechables*, a nuestro entender,

que si bien cronológicamente hablando, no son en un todo coincidentes, aportan valiosísimos elementos de juicio de sus respectivos ámbitos de desarrollo, para las conclusiones a que pretendemos llegar sobre el tema en consideración.

Lo primero que vamos a mostrar, es un caso de reacción del hombre común del medio urbano en la época que consideramos, según la versión tanguística de sus sentimientos, ante su reemplazo por otro individuo, en el corazón de una mujer. Obsérvese que, por lo menos ateniéndonos a la letra del relato, no nos es posible deducir ni siquiera que haya habido adulterio.

Se trata del tango "De puro guapo", de R. Iriarte.

Un compadrito se allega hasta el baile de un conventillo, donde todo el mundo se divierte, "a los conciertos que dan los fuelles, con sus gemidos provocadores". Pero esto "no le importa" al convidado de piedra; porque,

"él a bailar no ha venido:
busca a aquella que lo ha herido
en medio del corazón".

—¿Y a qué vino a meterse en el baile?

Es lo primero que se pregunta cualquier persona medio normal, ya desconfiando de la actitud del intruso; porque lo cierto es que bien pudo encontrar a la otra en la casa o en el trayecto a la fiesta. Se ve que lo que quiere es escándalo. Pues ahí se queda, contemplando "de hito en hito" el bailongo.

"Y cuando encuentra a la traicionera,
a la ladrona de su ilusión,
la mano crispa con ansia fiera
sobre la masa de su facón".
—¡Se armó, macho a macho!

Tiene que gritar, al oír el tango por primera vez, cualquier hombre bien nacido — no importa adónde — y sólo por un llamado atávico de la raza (y en esto de la raza invocamos juntos a Cristo, el Cid Campeador, Quijano el Bueno, Martín Fierro y por ahí seguimos). Porque ese hombre bien nacido, a quien sigue asistiendo aquello de la gratitud filial — más que nunca ahora, frente a una mujer en peligro — todavía le da una chance a este hermano suyo, también parido por mujer: la chance de que, al crispar la mano "con ansia fiera sobre la masa de su facón", este hijo del arrabal porteño, que tanto lloró por la madre viejecita y tanto se compadeció por la muchacha cegada por "las malas luces del centro", sea para enfrentarse cara a cara, "fierro a fierro" y sin ventajas con el seductor de su mujer, como sería lógico, varonilmente hablando.

Pero no. El de la mano crispada sobre el facón, nos paraliza enseguida con esta acción inmediata:

"Y como un tigre sobre su presa,
salta ligero y asesta un tajo
que roja marca deja sangrando
y el tango muere en el bandoneón".

"Como un tigre", no!, que el tigre sólo hiere peleando y para comer; como una víbora, será. Porque la "roja marca" que deja sangrando este "varón", es sobre el rostro de la mujer que lo ha desdeñado. Sin embargo el



otro, el de aquellas tradiciones de la raza, el de aquel sentimiento siempre vivo que él mamó en leche de mujer, todavía, — !pobre! — le sigue dando crédito fraterno a su hermano extraviado:

—La va a matar y se va a matar él, bien matado.

Dice, explicándose el caso ya en el terreno de la lógica pasional. Y sigue escuchando, para oír esto, acerca del hombre del cuchillo:

"Apartando a los curiosos
se retira receloso"...

—¿Y los curiosos qué hacen?

Pregunta y se entera que están nada menos que

"entre murmullos de admiración".

Y ya está todo dicho. Que entre los circunstantes, los que han presenciado todo el proceso del crimen (llegada, búsqueda de la víctima, crispación de la mano, salto, tajo) a nadie se le ocurra apresar al cuchillero, llamar a la policía, correr, gritar en demanda de auxilio, ya es imperdonable; pero que hombres y mujeres ante quienes se desangra una mujer con el rostro partido, mientras su victimario "se retira receloso", prorrumpan en "murmullos de admiración", ya es algo más que serio. Medítese bien: se trata de un grupo de personas traspasadas de emoción frente a semejante acto de "arrojo" y ello es así, aunque parezca mentira a más de un campesino atrasado y novicio en estas lides urbanas. Quiérase o no, el "héroe" de esta escena espantosa es intérprete de un sentimiento colectivo. Cada uno de los que le han hecho marco, en su admiración no sólo está justificando el atentado, sino haciendo saber que, puesto en lugar del protagonista, habría procedido en igual forma que él.

Mientras allá, en la mesa del café o junto al receptor de radio, con el mate frío, está el otro, el pobre hombrecito triste y apabullado, dándole vueltas en la cabeza a este horror. Piensa:

—¿Por qué este individuo no buscó un buen desprecio para la fulana y se fue después por ahí, a comerse solito las consecuencias?

Es lo que habría sido lógico, moralmente hablando.

Y en esto está, cuando recibe el "tiro de gracia" del que había creído su hermano por hijo de mujer. Pues éste, que después de haber pasmado de admiración a los concurrentes con su tajo de "varón", al fin ya se iba, es de pronto asaltado por la idea de ponerle al cuadro un toque final de "machismo":

"Pero apenas dio unos pasos,
se volvió y con arrebato
les gritó: de puro guapo
me he cobrado su traición".

Y pronto. Con esta última nota, a través de la cual el hombre hace su última descarga de conciencia, queda redondeada toda una definición. Si a alguien le queda alguna duda, que la acuse. Si no, que apague la radio, como lo haría el caviloso aquél, si el que cantaba el tango no fuese el Morocho y no estuviese el mate sin dar vuelta.

IV

Antes de que se enfríe en el lector la imagen de esta escena representativa de todo un concepto ciudadano sobre la actitud del hombre frente a la mujer que lo desprecia o lo engaña, veamos cómo procede un hombre de campo, casi contemporáneo de aquél, en iguales o quizá más graves circunstancias.

En "Del Pasao" — "Horas Negras" del libro "Paja Brava" de José Alonso y Trelles ("El Viejo Pancho"), un gaucho viejo muestra a otra persona la tapera que en un tiempo fue su "nidito

de amores" con la china por cuyos "ojazos negros, aún de luto se visten (sus) sueños".

"¡Por qué jue conmigo
tan ingrato el cielo
cuando con un rayo
podía haberme muerto!..."

Obsérvese ya la diferencia del gaucho con el taita del tango, en este anticipado deseo de morir antes de matar.

"Horas que volaron
dichas que murieron,
amor del que agatas
quedó otro recuerdo
que el galope loco
de un cabayo overo
y el grito e venganza
que auyaban mis celos;
aqueyas paredes
tuito eso sintieron
al cáer de una tarde
que olvidar no puedo.
Eyas y la virgen
que está arriba el cerro
vieron a mi china
cuando iba juyendo
enancada a un indio
de vincha y culero
que de su cariño
de juro era dueño...
"También yo la vide
y, de rabia ciego,
tantié la cintura,
me ajusté el sombrero,
corrí ande pastaba
mi cabayo overo,
lo enfrené volando,
salté en él en pelos,
le apreté los lomos
con muslos de acero,
y salió aquel pingo
bebiendo los vientos
como si en sus carnes
se hincasen mis celos..."

Subrayamos, para después: 1º), "el grito e venganza / que auyaban mis



celos"; 2º), "vieron a mi china / enancada a un indio / de vincha y culero / que de su cariño / de juro era dueño"; 3º), "y, de rabia ciego, / tantié la cintura". Con la diferencia de que mientras el gaucho sorprende "in fraganti" a los culpables, el malevo va al baile a buscar "a la ladrona de su ilusión", en estos tres numerales está configurada exactamente la misma situación de la escena del tango, con sus mismos elementos: deseo de venganza, enfrentamiento con los culpables, cuchillo en mano. Recordando como procedió el "puro guapo" "entre murmullos de admiración", veamos cómo procede ahora el gaucho solo, sin más "curiosos" que su conciencia, "a esa hora en que el mundo / se queda en silencio".

"Sintiéndome cerca,
largó el indio al suelo
la prienda robada,
dejuro creyendo
que pa mi venganza
me bastaba aqueyo,
y que más liviano
su flete azulejo
sacaría ventajas
a mi pobre overo,
que corriendo siempre,
corriendo, corriendo
como si en sus carnes
mordiesen mis celos,

diba ya tan cerca
del indio matrero,
que viendo era al ñudo
regatiar el cuero,
pronto pa peliarme
se dio contra el suelo.
Y ahi, no más, toparon
mi fierro y su fierro,
y ahi, no más, el taita,
más zonzo o más lerdo,
se ligó un "barbijo"
que andaba sin dueño,
y aflojó los brazos
y se vino al suelo.
Yo, al mirarlo caido
y viéndolo muerto,
pa que no se juese
manié su azulejo
y po'el alma el indio
recé un padrenuestro
a esa hora en que el mundo
se queda en silencio."

¿Se ha visto? El "indio" largó la prenda robada, "de juro creyendo / que pa mi venganza / me bastaba aqueyo". Con creces le hubiera bastado "aqueyo" al matasiete del tango, si era lo que buscaba para tajear; claro, siempre que se hubiera animado a hacerlo "a esa hora en que el mundo / se queda en silencio" y sin el marco imprescindible de los "murmullos de admiración". Pero al del overo, ¿qué le habría de bastar "aqueyo", si lo que quiere él no es herir carne de mujer — y más que matar por matar — es matar haciéndose matar. Y mata porque no lo matan. Y si mata a un hombre, es porque la vergüenza, el daño moral que él quiere matar, tiene figura de hombre; que igual lo habría hecho — y seguramente más aliviado — si la hubiese tenido de fiera o de monstruo. Tanto es así que, al verlo difunto, le manea el caballo y le reza un padrenuestro. Como lo hubiera hecho con un amigo. ¡Es que ya le tiene lástima!

Y viene la tortura final, de este despechado de amores. Tortura, decimos y véase por qué:

—¿Y eya? — De rodiyas,
pálida de miedo,
juntas las manitas
como un gesto e ruego,
cuando cerca suyo
sofrené mi overo,
y echando pie a tierra
la cacé del pelo,
dio un grito tan hondo
que áun lo estoy oyendo...

....

Sin decir palabra
suspendí su cuerpo,
le escupí la boca
— nido en que mis besos
habían puesto un toldo
del amor matrero —
y fijos mis ojos
en sus ojos negros
— que nunca en la vida
golvería ya a verlos —
ahugau con la baba
dije: "Te los dejo,
te los dejo, china,
te los dejo abiertos,
aunque más no sea
pa que un poco e tiempo,
si no sos muy yegua,
lo yorés al muerto".

Ya está vengado y arrepentido de tener que matar a un hombre. Pero tiene que castigar a la adúltera. Y su actitud es la de un padre que se dispone a castigar a un hijo, cuya debilidad, cuya indefensión lo traspasa de ternura. Véase: "pálida de miedo / juntas las manitas"... "dio un grito tan hondo / que áun lo estoy oyendo". "Las manitas", dice. ¿Quién no ve que por un poco no da vuelta y se manda mudar sin tocarla? En actitud muy discutible en un gaucho, se limita a escupirla; pero se queda con aquel "gri-

to tan hondo" para toda su vida. Viejo ya, todavía lo está oyendo y contando.

Y conste que el Viejo Pancho es uno de los autores a quien más se le va la mano en el tratamiento de la mujer. En esta poesía y en "Del natural", la escupe; la compara con las perras en "La Güeya"; menta "una trenza cortada rente al cuero", en "Misterio", todo lo cual es lamentable por inauténtico. Lo cierto es que jamás le pega, la corta ni la mata, no obstante las múltiples formas del hondo desengaño sentimental que campea por todo "Paja Brava".



Volviendo al que allá escuchaba el tango, ¡qué compensación para su desengaño anterior con la actitud del "guapo", habría sido, con dolor por lo del escupitazgo, la de esta historia de amores de un pobre gaucho viejo! Sin duda hubiese ensillado el mate, para celebrar su encuentro con un hombre; un hombre como él, a fin de cuentas.

V

Antes de pasar a nuestro ejemplo inmediato, queremos llamar la atención sobre un curiosísimo procedimiento — del que se usa y abusa en el mismo — de los letristas de varios de estos tangos rojos. Mediante tal procedimiento no sólo ubican el crimen — en este caso el asesinato feroz — en escenario campesino, sino que al propio uxoricida lo visten de gaucho, lo hacen hablar con lenguaje criollo y hasta lo montan a caballo. Claro que, apenas uno pone un poco de atención sobre el texto, por aquí y por allá comienzan a saltar — ya en la construcción, ya en los giros, ya en las metáforas, ya en el estilo — las hilachas de "cajetilla" que no ha logrado disimular el autor en el zurcido. Pero la más elocuente de esas denuncias a pesar suyo, sobre su irrenunciable condición de hijo legítimo o adoptivo de la ciudad — la que a nuestro juicio constituye prueba fehaciente — es la actitud que se pone en el protagonista del relato, frente a la mujer infiel. Pues no pueden ser nunca un criollo ni un gaucho auténticos, quienes apaleen, hieran o maten a ninguna mujer. En su concepto, eso "no es de hombre".

En consecuencia, no logrará interpretar fielmente al hombre de campo en sentido genérico — y menos al gaucho — el escritor que lo hiciere protagonista de un homicidio contra una mujer, por muchos "pa" y "chiripá" con que lo arme. La obra podrá inspirarse en un hecho real y hasta reflejarlo en todos sus detalles, pero debido al carácter aislado de éste — a su anormalidad — dicha obra habrá perdido su verosimilitud, esa condicionante indispensable para que se la admita como representativa e incluso como posible y legítima.

Como decíamos, nuestro segundo ejemplo tanguero se inscribe justamente en este lote de crímenes cuyo actor principal aparece disfrazado de gaucho o de criollo rural, a fuerza de caballo, facón y alguna que otra "paisanada". Se trata del tango titulado "A la luz del candil", letra de J. N. Navarrini y música de Flores, una de esas tantas

píldoras de horror sin suspenso que nos tragamos varias veces al día, gracias a su envoltura en una linda música o en una buena voz:

"Me da su permiso, señor comisario,
disculpe si vengo muy mal entrazau,
yo soy forastero y he caído al Rosario
trayendo a los tientos un güen en-
[tripau.
Quizás usté piense que soy un ma-
[trero,
yo soy gaucho honrado a carta cabal
no soy ni borracho ni soy un cua-
[*trero:*
señor comisario: ¡yo soy criminal!"

Con los aderezos de "forastero caído al Rosario", "los tientos" (del recado, figuradamente hablando), "matrero" y "cuatrero", le alcanzan para llamarse "*gaucho*" y "*gaucho honrado*" a este disfrazado de gaucho; sin advertir seguramente, que si con esa presentación podría tapujear su **estampa** de pueblero cien por ciento, con lo que dice enseguida ("el pez por la boca muere"), le queda el **alma** de pueblero tiritándole de desnuda a la intemperie:

"Arrésteme, sargento y póngame ca-
[denas
si soy un delincuente que me per-
[done Dios,
Yo he sido un criollo güeno, me
[llamo Alberto Arena,
señor, me traicionaban y los maté a
[los dos."

¡Claro que a los dos!; ¡pero sin pelear, eh! Porque, como se verá después, es de suponer que hasta acostados, los agarró. Sin embargo, se autocalificó antes de "gaucho honrado" y ahora de 'criollo güeno". Ya vamos a ver cómo procede un criollo "a secas", sin necesidad de golpearse el pecho, sencillamente, en una situación casi superponible, en lo similar, a la de Alberto Arena. Agrega, el "criollo güeno:

"Mi china fue malvada, mi amigo
[era un sotreta
mientras yo fuí a otro pago me ba-
[surió la infiel."

Luego, le anuncia al comisareo este presente:

"Las pruebas de la infamia las traigo
[en la maleta:
las trenzas de mi china y el corazón
[de él."

"Yo soy criminal"; "si soy un delincuente que me perdone Dios", fueron las palabras de presentación de Arena ante el comisario (o el sargento). Como si hubiera resuelto ir preparándole el ánimo gradualmente, para dejarse caer con *estas pruebitas de las trenzas* y el corazón, sacados a cuchillo de los muertos recién matados por él. Todavía no se autocalificó de **asesino sádico**, este "gaucho honrado" o "criollo bueno"; seguramente pensando en que



pudo llegar al Rosario con los ojos, las lenguas, las orejas o los órganos genitales del "sotreta" y de la "infiel" y bien que se abstuvo de ello, vaya a

saberse por qué misteriosas preferencias anatómicas de su "bondadosa honradez criollo-gauchesca".

Viene después la sintética declaración final sobre cómo, con el ':testigo solito" de la "luz del candil", el traicionado consumó su venganza:

"Total: casi nada, un beso en la [sombra,
dos cuerpos cayeron y una maldi- [ción;
y allí comisario, si usted no se asom- [bra,
yo encontré dos vainas para mi fa- [cón."

"Casi nada", dice; y es verdad. Para lo que hizo después, resulta casi un juguete esto de envainar el facón en dos cuerpos. ¿Qué se iba ya a asombrar el comisario, si él ya a esta altura de la declaración de Arena, lo sabía a éste inclinado sobre los cuerpos yacentes de la mujer y del amigo, en aquella actitud macabra de cortarle las trenzas a ella y de abrirle el pecho al otro, para arrancarle el corazón? Pudo, eso sí, preguntarle si lo del "beso en la sombra" es una prueba de que los mató en pleno lecho, según hay que suponerlo; esto es, inermes, impedidos para defenderse o disparar, como a dos ratas atrapadas. A lo "gaucho güeno", como quien dice.

VI

Pues bien, aquí tenemos la contrafigura de este varón arrabalero puesto en trance de "criollo honrado, cáido al Rosario (como) forastero", con su maleta de pelo y vísceras.

Obsérvese cómo en la sola narración del caso — cuyas circunstancias similares, como ya dijéramos, casi lo identifican con el anterior — este otro protagonista, que es nada menos que Cruz del "Martín Fierro" de José Hernández, ya hace advertir la presencia de otra categoría de alma. Cruz, el gaucho matrero y perseguido que acaba de batirse junto a Fierro, luego de abandonar la partida policial que venía a matar a éste y que aquél integraba (por que "Cruz no consiente que se cometa el delito de matar ansí a un valiente), le cuenta su vida a su reciente amigo. Hay en ella una frustración amorosa, en cuyo tema así entra:

"Yo también tuve una pilcha
que me enllenó el corazón,
y si en aquella ocasión
alguien me hubiera buscao,
siguro que me había hallao
más prendido que un botón".

Adviértase como, por sobre la herida íntima, hay una evocación del tiempo feliz del amor perdido. Pero hay que ver la dignidad con que se refiere a la mujer, en las dos sextinas siguientes:

"¡Quién es de un alma tan dura
que no quiera a una mujer!
Lo alivia en su padecer:
si no sale calavera
es la mejor compañera
que el hombre puede tener.
Si es güena, no lo abandona
cuando lo ve desgraciao,
lo asiste con su cuidao
y con afán cariñoso,
y usté tal vez ni un rebozo
ni una pollera le ha dao."

"Si no sale calavera", es decir, con las excepciones del caso, en general "es la mejor compañera que el hombre puede tener". Y enseguida, el reconocimiento a la asistencia cariñosa de la mujer, aun cuando su hombre "tal vez ni un rebozo ni una pollera le ha dao". Cuenta luego su felicidad con aquella mujer y lo que era la vida junto a ella, hasta que apareció el se-

ductor, nada menos que el comandante de la milicia en que servía Cruz:

"Pero, amigo, el comendante
que mandaba la milicia,
como que no desperdicia
se fué refalando a casa:
yo le conocí en la traza
que el hombre traiba malicia.
El me daba voz de amigo,
pero no le tenía fe.
Era el jefe y, ya se ve,
no podía competir yo;
en mi rancho se pegó
lo mesmo que saguaipé."

Téngase en cuenta, para cuando nos refiramos a la Amistad en estos Apuntes, que el otro le "daba voz de amigo", pero Cruz "no le tenía fe"; es decir, no se consideraba su amigo. Después de contar las artimañas de que se valía el comandante valido de su jerarquía, para mantenerlo a Cruz alejado de la mujer, dice éste:

"Es triste a no poder más
el hombre en su padecer,
si no tiene una mujer
que lo ampare y lo consuele;
mas pa que otro se la pele
lo mejor es no tener."

¡Qué lección ésta, para Alberto Arena y para el "guapo" del baile! Porque sinceramente hablando y conocidos los antecedentes, ¿quién sería capaz de dudar que la reflexión de ambos habría sido: "mas pa que otro se la pele, lo mejor es tajearla o envainar en ella el facón y después cortarle las trenzas?" Sigue Cruz su relato:



"No me gusta que otro gallo
le cacaree a mi gallina.
Yo andaba ya con la espina,
hasta que en una ocasión
lo sorprendí en el jogón
abrazandomé a la china.
"Tenía el viejito una cara
de ternero mal lamido,
y al verlo tan atrevido
le dije "Que le aproveche;
que había sido pa el amor
como guacho pa la leche."

. . . .

"Un puntaso me largó
pero el cuerpo le saqué
y en cuanto se lo quité,
para no matar a un viejo,
con cuidao, medio de lejo,
un planaso le asenté."

Los encontró a los dos "in fraganti", como Alberto Arena a su amigo con su china, éste a la luz del candil, Cruz a la del fogón. Pero anótese: Arena mata y mata en silencio, a hombre y mujer indefensos, luego maldice, después mutila a cuchillo. Cruz ni se acuerda de la mujer, frente al hombre que se le viene, espada en mano, y le larga un puntazo. Pero todavía logra quitárselo y ¿para qué? Lo dice: "para no matar a un viejo". Mata sí, pero ¿a quién? Al "adulón" del comandante y después de esquivarle varios disparos de revólver, según está escrito.

Después de la vergonzosa disparada del comandante y ya muerto el "adulón", ¿qué se le ocurre al lector, que puede hacer Cruz? ¿Que salga en busca de la adúltera para acribillarla a puñaladas o por lo menos partirle la

cara? La verdad es que paraliza la actitud insólita del gaucho:

"Alcé mi poncho y mis prendas
y me largué a padecer
por culpa de una mujer
que quiso engañar a dos.
Al rancho le dije adiós,
para nunca más volver."

Hay que tener alma, para hacer esto; hay que ser hombre; hay que ser un gaucho auténtico.

Termina así:

"Las mujeres dende entonces
conocí a todas en una.
Ya no he de probar fortuna
con carta tan conocida:
mujer y perra parida,
no se me acerca ninguna."

En un pasaje que hemos salteado, compara a la mujer cuando olvida, con la mula al cocear; aquí, la empareja con la perra parida.
Son los dos pensamientos más duros de Cruz, respecto de la mujer.

VII

Y entramos al tercer ejemplo tanguero elegido: "Noche de Reyes", con letra de José Curi y música de Pedro M. Maffia. El protagonista había querido a su mujer "como nadie"; "por ella" se había hecho "bueno, honrado, buen marido y hombre de trabajo" y de ella le había nacido "un varoncito, orgullo de (su) hogar".

"Pero una noche de reyes,
cuando a mi hogar regresaba,
comprobé que me engañaba
con el amigo más fiel."

Volvemos a llamar la atención, a efectos posteriores, sobre esta particularidad del engaño amoroso en la ciudad, según el tango: casi siempre anda un amigo por medio. Ya se vio en "A la luz del candil", "mi amigo era un sotreta"; aquí es nada menos que "el amigo más fiel".

"Y ofendido en mi amor propio,
quise vengar el ultraje,
y lleno de ira y coraje
¡Sin compasión los maté!"

Claro, lo que es el coraje para matar mujeres, no le falta nunca a este vengador de ultrajes. Seguramente el asesinato se produjo en iguales circunstancias que el cometido "A la luz del candil".

"¡Qué cuadro, compañero, ni quiero [recordarlo!
Me llena de vergüenza, de odio y [de rencor.
¡De qué vale ser bueno! Si aparte [de vengarme,
clavaron en mi pecho las flechas del [dolor?"

¡Pobre hombre! Mire que tras su "sacrificio" vengativo, todavía vayan "las flechas del dolor" a mortificarle el pecho. ¡Hay que ser mártir!... Porque, todavía esto:

"Por eso, compañero, como hoy es [día de reyes,
los zapatos del nene, afuera los dejó.
¡Espera un regalito! no sabe que a la [madre
¡Por falsa y por canalla el padre la [mató!"

Con semejante "regalito", es como para que el "nene" no se olvide más del "papi".

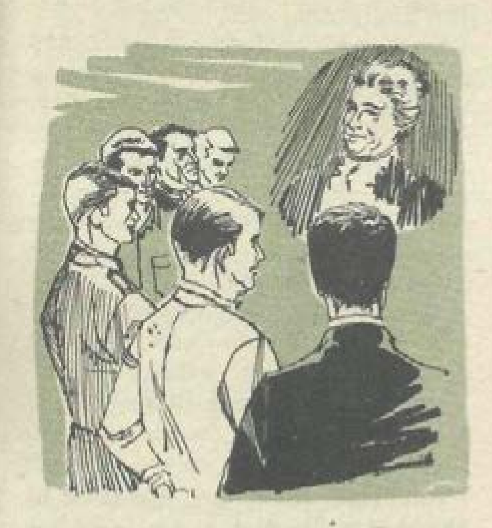
Ya mate, ya marque, ya apalee, lo que siempre desea es ver sangre de la mujer adúltera, este producto infeliz de la ciudad, especie de eslabón perdido de una tradición de siglos. Porque, cualquiera sea la causa por la

que apalee, marque o mate, lo cierto es que esa causa ha perdido toda ligadura con aquella sencilla y mansa frase pronunciada para salvar a una mujer del castigo del populacho: "Quien se hallare libre de pecado, arroje contra ella la primera piedra".

Sin embargo, sigamos viendo con qué fuerza arraigó en el alma del hombre campesino de estas mismas tierras, la herencia moral de aquella frase.

Sólo "Martín Fierro" está lleno de ejemplos. Pasamos por alto, entre otros muchos, el de su hercúlea pelea con el indio para salvar a una mujer castigada por éste, luego de haberle matado el hijo; hecho cuya grandeza epopéyica debiera ser tema permanente de docencia entre nosotros.

Descartamos toda ocurrencia de contradecir nuestras afirmaciones, mediante la cita del caso patológico-criminal del Viejo Vizcacha, con su co-



nocido concepto sobre la mujer, que lo lleva a matar a la propia "de un palo, porque le dio un mate frío". Vizcacha es el anti-Martín Fierro, es la antítesis del gaucho, es la negación más acabada del hombre campesino de su época, como lo demuestra el desprecio a su condición, que su mismo creador expresa por boca del hijo de Fierro.

Martín Fierro regresa del Fortín, adonde lo habían llevado preso, con varios gauchos más y donde estuvo sirviendo forzadamente durante tres años. Llega al pago y busca la querencia, en la que había dejado rancho, haciendas, hijos y mujer. Se encuentra con este cuadro:

"No hallé ni rastro del rancho;
¡sólo estaba la tapera!
¡Por Cristo, si aquello era
pa enlutar el corazón:
yo juré en esa ocasión
ser más malo que una fiera!

....

"Al dirme dejé la hacienda
que era todito mi haber;
pronto debíamos volver,
según el juez prometía,
y hasta entonces cuidaría
de los bienes la mujer.

Después me contó un vecino
que el campo se lo pidieron,
la hacienda se la vendieron
pa pagar arrendamientos,
y qué sé yo cuántos cuentos;
pero todo lo fundieron."

Y viene esto, que hace estremecer:

"¡Y la pobre mi mujer
Dios sabe cuánto sufrió!
Me dicen que se voló
con no sé qué gavilán,
sin duda a buscar el pan
que no podía darle yo.

No es raro que a uno le falte
lo que a algún otro le sobre;
si no le quedó ni un cobre
sinó de hijos un enjambre
¿qué más iba a hacer la pobre
para no morirse de hambre?

Tal vez no te vuelva a ver,
prenda de mi corazón:
Dios te dé su protección
ya que no me la dió a mí,
y a mis hijos dende aquí
les echo mi bendición."

Pero ¿es que existe un ejemplo más conmovedor de resignación y humildad, que el de este gaucho despojado hasta de la honra? La mujer, "la prenda de (su) corazón" se ha ido no importa con quién, si fue a buscar el pan que él no podía darle; y se pregunta qué otra cosa iba a hacer "la pobre para no morirse de hambre". ¡Y pide para ella la protección de Dios! ¿Qué más se precisa para comparar a este gaucho desgraciado, con el mismísimo Job? ¡Cómo no se les caerían las babas a los "guapos puros" y a los Alberto Arena, ante semejante ocasión para irse a buscar a la "traicionera malvada" adonde estuviese y allí carnearla!

VIII

No queremos finalizar, sin ofrecer este último fragmento del "Martín Fierro", en el que el protagonista hace — a propósito del tratamiento que dan los indios a las mujeres — estas reflexiones para una antología moral:

"Cuanto el hombre es más salvaje
trata pior a la mujer;
yo no sé que pueda haber
sin ella dicha ni goce:
¡feliz el que la conoce
y logra hacerse querer!

"Cuanto el hombre es más salvaje / trata pior a la mujer". Claro: la explota, la apalea y la echa, como en el tango "Y lloró como una mujer"; o la tajea, como en "De puro guapo"; o la asesina, como "A la luz del candil" y en tantos otros. O le hace todo eso junto, como los indios salvajes a que se refiere el relato. Sigue:

"Todo el que entiende la vida
busca a su lao los placeres;
justo es que las considere
el hombre de corazón;
sólo los cobardes son
valientes con sus mujeres."

Compárese esta expresión de que "sólo los cobardes són / valientes con sus mujeres", con estas otras: "de puro guapo me he cobrado su traición" (tajo); "por falsa y por canalla, su padre (del nene) la mató"; "yo encontré dos vainas (una, la mujer), para mi facón"; "le pegó treinta y siete puñaladas" (a la mujer). Dígase ahora, si hay o no hay dos definiciones del hombre en aquélla y en estas expresiones. Y esto último, para juntarlo con lo que antes dijo Cruz sobre la mujer:

"Pa servir a un desgraciao
pronta la mujer está;
cuando en su camino va
no hay peligro qúe la asuste;
ni hay una a quien no le guste
una obra de caridá.

No se hallará una mujer
a la que esto no le cuadre;
yo alabo al Eterno Padre,
no porque las hizo bellas,
sino porque a todas ellas
les dio corazón de madre."

Aquí está, aquello que decíamos: no hay un hombre bien nacido, en quien la presencia de una mujer no despierte espontáneamente la necesidad de un homenaje, en el que va implícita su gratitud filial; es un homenaje a la madre, a la que no se puede escarnecer sin negarse.

Tres recuerdos de

ISIDORO DE MARIA

LA MARIQUITA

Figuraos no una mujer sino una horca bautizada con ese nombre por el vulgo, ya sabréis por qué, que dejó que contar, pero no plata.

Allá por el año 23, surgió la guerra entre lusitanos e imperiales. Don Alvaro Da Costa estaba al frente de los primeros y con él el Cabildo. El Barón de la Laguna era el jefe de los segundos en campaña.

El capitán Pedro Amigo, hijo del país, había marchado al campo, comisionado por el Cabildo, a promover reuniones contra los imperiales. Quiso su mala estrella que lo tomasen prisionero, acusándolo de esto y de aquello. Lo condenaron a la pena de horca, a pesar de la valiente defensa que hizo de él don Joaquín Suárez, nombrado defensor, y alentado secretamente por un personaje de la llamada Logia de San José.

Para ejecutarlo mandaron construir una horca o **rollo**, como la llamaban. La probaron con un perro, y como la hallasen buena, ejecutaron en ella a un portugués traído de la Colonia, clasificado de bandido. A esa ejecución siguió la de Pedro Amigo, en Canelones. Después no se hizo más uso del **rollo**. Lo trajeron a la plaza a su entrada el año 24, arrinconándolo en el Cabildo, haciendo compañía a la escalera de las azotainas de la esclavatura.

Sucedió por ese tiempo la perpetración de un crimen alevoso, cometido en la persona de una respetable señora — doña Celedonia Wich de Salvanach — por dos de sus criadas, que impresionó profundamente a la sociedad montevideana. La ultimaron con tenedores y luego arrojaron el cuerpo desde el mirador al patio.

Juzgadas, fueron condenadas a la pena de la horca, y a presenciar la ejecución a un mulatillo menor de edad, cómplice del crimen. Se trepidaba en ejecutar la sentencia, por recaer en mujeres. Se fue hasta el Emperador, en solicitud de ello, y obtenido el beneplácito imperial, se ejecutó al fin la sentencia que recordamos con pelos y señales.



Casa de Salvanach, hoy Museo Histórico Nacional.

Las dos homicidas marcharon al suplicio. Una de ellas, la principal, se llamaba Mariquita, y de ahí el nombre que le quedó al **rollo**, en el dicho popular.

Consumada la justicia, fueron suspendidos los cuerpos de las ajusticiadas en la cruz de la horca, quedando así colgadas a la expectación pública por algunas horas.

Esa fue la mentada Mariquita, que no volvió a funcionar después de ese espectáculo.

Se haría leña.

En la gente antigua eran raros los retratos, por la sencilla razón de faltar los retratistas. Como ave de paso aportó uno por estas playas, el año 6, que fue el que hizo el del Padre de los Pobres.

Hasta el año 21 no recordamos que se hubiese proporcionado otro en Montevideo, que un hijo de la Gran Bretaña, que apareció como llovido del cielo, retratista al óleo, que hizo los retratos del General Lecor, del coronel Saldaña, del padre Larrañaga, de la señora Juana Jiménez de Flangini; y si la memoria no nos es infiel, de Doña María Clara Zabala, Don Gabriel Pereira, Don Santiago Vázquez y don Francisco Juanicó.



Del año 30 para adelante fue otra cosa. Apareció un señor Mata, portugués, que retrataba en miniatura, a onza de oro cada retrato. Vivía en la casa de don Antonio Díaz, redactor de El Universal.

En esa época tuvimos jóvenes retratistas orientales: Secundino Odogerti, en miniatura, Salvador Jiménez y Diego Furriol, en miniatura y al óleo. Los *retratos al óleo del Padre Lamas y de* don Miguel Barreiro, fueron obra del pincel de Jiménez.

LA PRIMERA BOTICA

En 1768 se autorizó la planteación de la primer botica que tuvo esta ciudad, establecida por don José Gabriel Piedracueva.

Hasta entonces habían carecido sus moradores de una farmacia donde poder obtener medicamentos para sus dolencias, estando reducidos al uso de yerbas silvestres para remedios, a excepción del que podía costearlos de Buenos Aires. Bien que en aquel tiempo había "peste de salud" en la población, computada en unos 1.200 habitantes, a pesar del desaseo, del lodo y de las aguas estancadas en charcos y zanjones, y por consecuencia eran pocas las enfermedades que se conocían, y ninguna epidémica.



La botica de Piedracueva, la primera que tuvieron a su servicio nuestros antepasados, precedió con mucha antelación al establecimiento de la llamada del Rey, que fue la segunda. Siguieron a ésta la de Pedriel, la de don José Giró, cirujano del presidio, y sucesivamente hasta el año 10 de este siglo, las de Maltés (González Vizcaino), de Yéregui (1819), de Mordello (1820) y de la Plaza.

Plantas Medicinales de la Flora Indígena

por Atilio Lombardo

Las plantas medicinales jamás perdieron prestigio como drogas; por el contrario, muchas veces fueron elevadas a la altura de verdaderas panaceas.

Por tal, al referirnos a ellas repitiendo aquí lo que ya se ha dicho de esta clase de plantas, si bien entramos en un camino por demás trillado, será útil presentarlas para su mejor conocimiento.

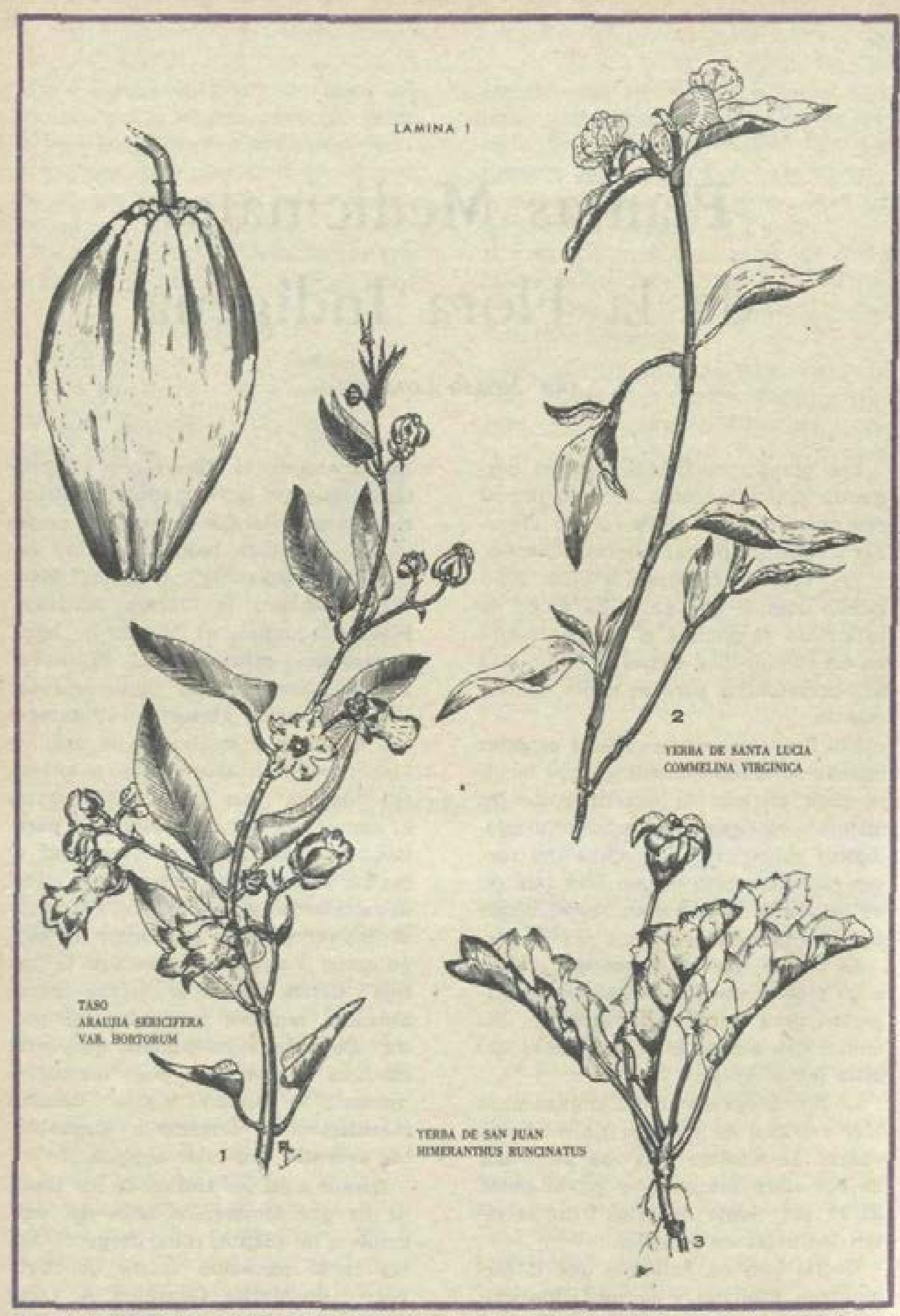
Nos limitaremos a enumerar especies cuando su nombre científico nos faculte para afirmar la exactitud de las mismas, agregando caracteres morfológicos salientes y los datos del uso, por supuesto. Esto último será tomado de los libros citados más abajo, donde hay dos que en parte nos pertenecen.

Es común que los libros que tratan a las plantas medicinales aconsejen especies para curar enfermedades; los menos dan a conocer solamente el uso dado por el vulgo.

La farmacopea mundial emplea unas 1500 especies de plantas. La medicina vulgar de nuestro país usa alrededor de 300 entre indígenas y espontáneas. El 10 por ciento de estas últimas están incluidas en aquéllas.

De tal manera, hallamos que la farmacopea mundial y la medicina vulgar del Uruguay usan la "roberciana" o "yerba de San Roberto" **Geranium Robertianum**; el "marrubio" **Marrubium vulgare**; la "camamila" **Matricaria Chamomilla**, que en nuestro medio es más conocida bajo el nombre común de "manzanilla"; el "poleo" **Mentha Pulegium**; la "menta acuática" **Mentha aquatica**; el "diente de león" **Taraxacum officinale**; el "llantén" **Plantago lanceolata**; el "llantén mayor" **Plantago major** (estos dos **Plantagos** son europeos y asiáticos a la vez, viviendo naturalizados entre nosotros). (El "llantén" que fuera usado contra el cáncer en Salto es **Plantago paralias**, cosa que pudimos comprobar al recibir muestras procedentes de aquel departamento y del mismo lugar donde los recogiera la enferma); la "sanguinaria" **Polygonum aviculare**; la "ortiga" **Urtica urens**; la "yerba mora" **Solanum nigrum**; la "bolsa del pastor" **Capsella bursa-pastori**, que entre nosotros es conocida por "mastuerzo macho"; la famosa "cicuta" **Conium maculatum**; la "correhuela" **Convolvulus arvensis**, por citar algunas.

Damos aquí los títulos de los libros de los que tomaremos datos de cómo emplear las plantas como droga: "Plantas de la medicina vulgar del Uruguay", de Matías González, A. Lombardo y A. Vallarino; "Plantas Diaphoricae" "Florae Uruguayensis", de



1. — "Taso" **Araujia sericifera** var. **hortorum**; porción florecida; arriba; fruto. 2. — "Yerba de Santa Lucia" o "Leandro Gómez" **Commelina virginica**; parte de una planta en flor.. 3. — "Yerba de San Juan" o "Tomate del diablo" **Himeranthus runcinatus**; planta entera florecida.

Víctor Coppetti, M. González y A. Lombardo; "Datos para la materia médica argentina", de J. A. Domínguez y "Plantas diafóricas", de J. Hieronymus.

Pocas veces los datos estarán tomados directamente del uso por el vulgo, como podrá verse cuando presentemos la "amargosa" **Vittadinia trifurcata** (esta planta fue estudiada por un equipo en la Facultad de Química), o ya en el caso del "chañar" **Geoffroea decorticans**, cuya corteza es actualmente muy buscada y usada contra el asma; pese a ello ya en "Plantas de la medicina vulgar del Uruguay" se daban estas referencias: "La corteza en cocimiento endulzada con miel se usa como expectorante particularmente en los niños. También se aplica en la tos asmática". La "yerba carnicera" **Erigeron bonariensis** y **E. bonariensis** var. **microcephala**, que el vulgo usa contra úlceras del estómago creyendo que la clorofila de estas plantas actúa como cicatrizante. Lo que podemos decir acerca de la clorofila, mejor dicho, de las clorofilas de la especie y variedad de este **Erigeron**, es que, si machacamos hojas de ellas y extraemos sus jugos mediante alcohol, e intentamos luego separar las clorofilas agregando bencina, veremos que ésta no es capaz de separar del alcohol la totalidad de la materia verde quedando buena parte de ella en el alcohol, al parecer por abundancia. La "marcela" **Achyrocline saturejioides** como antiespasmódico, no sólo mantiene su reputación vulgar, la ha sobrepasado y es vendida en las farmacias. Sin embargo hay solamente estudios químicos muy superficiales de ella. Bajo los nombres de "caa-piquí", "genciana" y "centaura", también tiene reputación entre el vulgo como estomática la hierba que botánicamente se conoce bajo el nombre de **Erythraea chilensis**.

La mayoría de nuestras plantas no están estudiadas bajo el punto de vista medicinal, y algunas que lo están tienen un estudio poco profundo.

Cuando especifiquemos sobre la composición de algunas plantas lo haremos de acuerdo a lo que de ellas se haya publicado, mencionando, por cierto, su origen.

"Taso" (lam. 1 - fig. 1).
Araujia sericifera var. **hortorum.**

Trepadora perenne, laticífera.

Hojas opuestas, triangulares, íntegras de color verde oscuro en la cara superior, pálidas en la inferior.

Flores solitarias o dispuestas en racimos laxos; de corola blanca o blanca con tintes rojizos.

Fruto grande, de forma ovoide, asurcado, de color verde glauco; encierra numerosas semillas las que están acompañadas de pelos sedosos.

Florece en la primavera y en el verano.

Vive trepada a árboles y arbustos; en pueblos y ciudades es común hallarla en cercos y tejidos.

La infusión de 10 gramos de planta en un litro de agua aumenta la secreción láctea de las madres que crían.

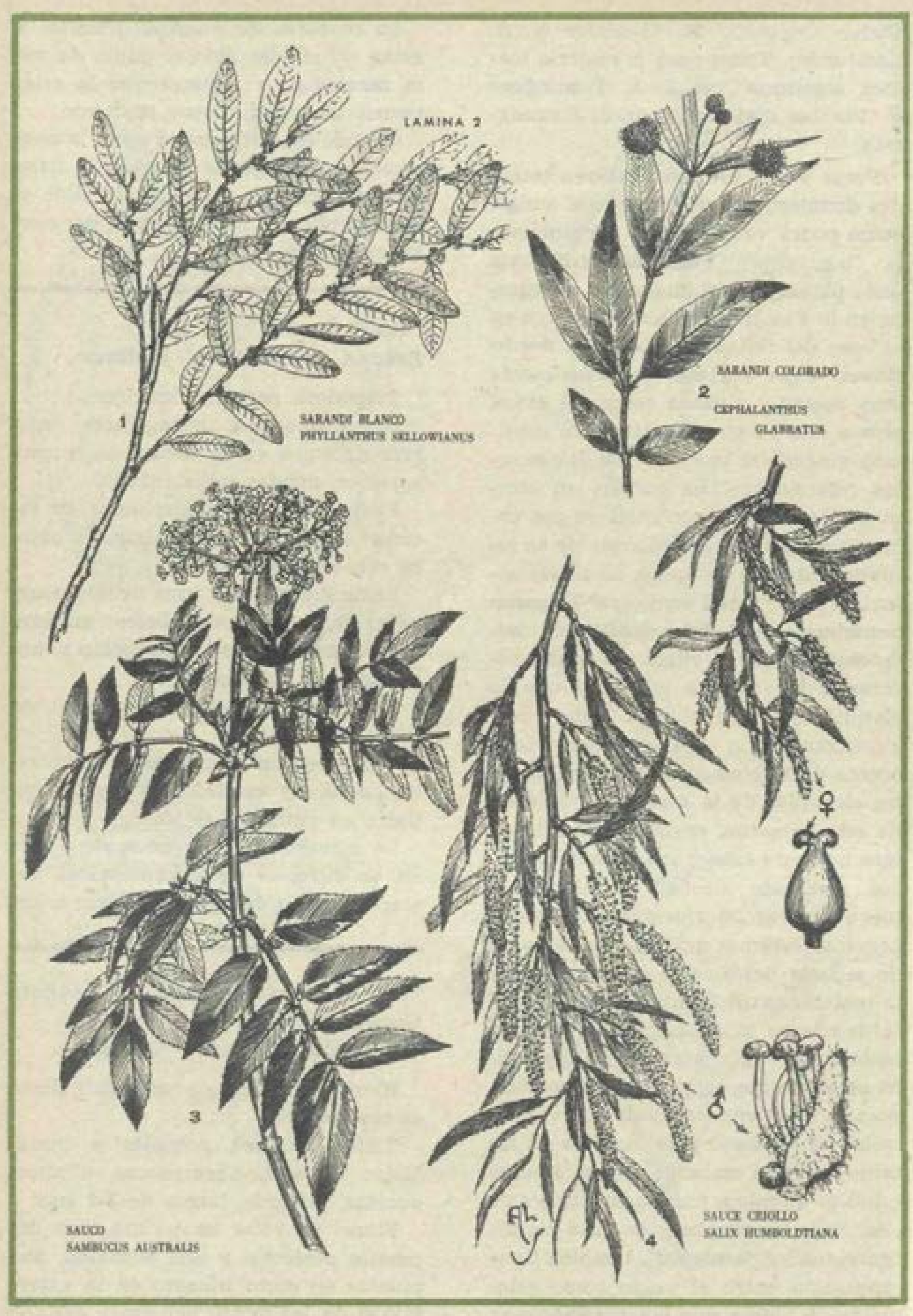
"Yerba de Santa Lucía" o "Leandro Gómez" (lám. 1 - fig. 2).
Commelina virginica =**C. sulcata.**

Hierba perenne por sus raíces fibroso-reservantes.

Tallos tendidos, delgados y crasos. Hojas alternas, abrazadoras, elíptico-ovoides, íntegras, largas de 3-6 cms.

Flores de color azul claro, con dos pétalos perfectos y uno atrofiado, dispuestas en corto número en la extremidad de las ramificaciones.

Prefiere suelos húmedos aunque es fácil hallarla a orillas de caminos de



1. — "Sarandí blanco" **Phyllanthus Sellowianus;** porción florecida. 2. — "Sarandí colorado" **Cephalanthus glabratus;** porción florecida. 3. — "Saúco" **Sambucus australis;** ramilla en flor. 4. —"Sauce criollo" **Salix Humboldtiana;** porciones de pié masculino y de pié femenino con sus correspondientes flores por separado y muy aumentadas.

tierra seca; vive también entre escombro y en tierras de cultivo.

Su uso más común es en las inflamaciones de los ojos, empleando el líquido que encierran las brácteas involucrales o ya el cocimiento de las hojas. El zumo de la planta fresca calma el prurito de los sarpullidos y herpes locales.

"Yerba de San Juan" o "Tomate del diablo" (lám. 1 - fig. 3).
Himeranthus runcinatus = Jaborosa runcinata.

Esta Solanácea es acaule y no se eleva más allá de los 12 ó 14 centímetros; es perenne y rizomatosa, por tal invasora.

Hojas en corto número, dispuestas en rosetón, algo gruesas, de 5 a 12 cms. de largas, de márgenes sinuoso-runcinados o irregularmente dentados.

Flores de color blanquecino-amarillento o amarillento-verduzcas, solitarias sobre un pedúnculo un poco más largo que las hojas; corola de tubo acampanado-glóboso.

Su fruto es un pequeño tomate de color verde y muy fétido.

Vive en caminos, veredas, al pie de muros, cerca de edificaciones y en tierras cultivadas donde constituye una maleza.

Se considera planta venenoso-narcótica. Hierónymus dice que en Brasil hay indios que usan el cocimiento o la maceración alcohólica de ella para ponerse en estado de embriaguez y de éxtasis con el que creen poder ejercer el arte mágico y pronosticar las cosas futuras.

En nuestro medio se usan las hojas frescas machacadas, como cataplasmas calmante y madurativas. Asimismo las hojas secas son empleadas como tabaco para fumar o como fumigatorio contra el asma.

Es común hallar en la Solanáceas, plantas venenosas o narcóticas, por tal razón no se aconseja el uso interno de esta planta y de otras de esta familia.

"Sarandí blanco" (lám. 2 - fig. 1).
Phyllanthus Sellowianus.

Arbusto dioico que vive a orillas de ríos y arroyos, donde sus tallos y ramificaciones invaden el agua y pueden extenderse vegetativamente a lo largo de la costa en matorrales que muchas veces miden kilómetros. Se eleva comúnmente de 1.50 a 3.50 metros.

Hojas alternas, elíptico-lanceoladas, largas de 2 a 5 ½ cms.; dispuestas en ramillas robustas o en ramillas cortas y caducas por sus bases articuladas; estas últimas pueden ser confundidas por hojas compuestas.

Flores muy pequeñas, agrupadas en corto número en las axilas de las hojas.

El cocimiento de 5 gramos de corteza en un litro de agua es usado con buen resultado contra la diabetes.

"Sarandí colorado" (lám. 2 - fig. 2).
Cephalanthus glabratus.

Arbusto que puede elevarse hasta 3 metros, rara vez mayor.

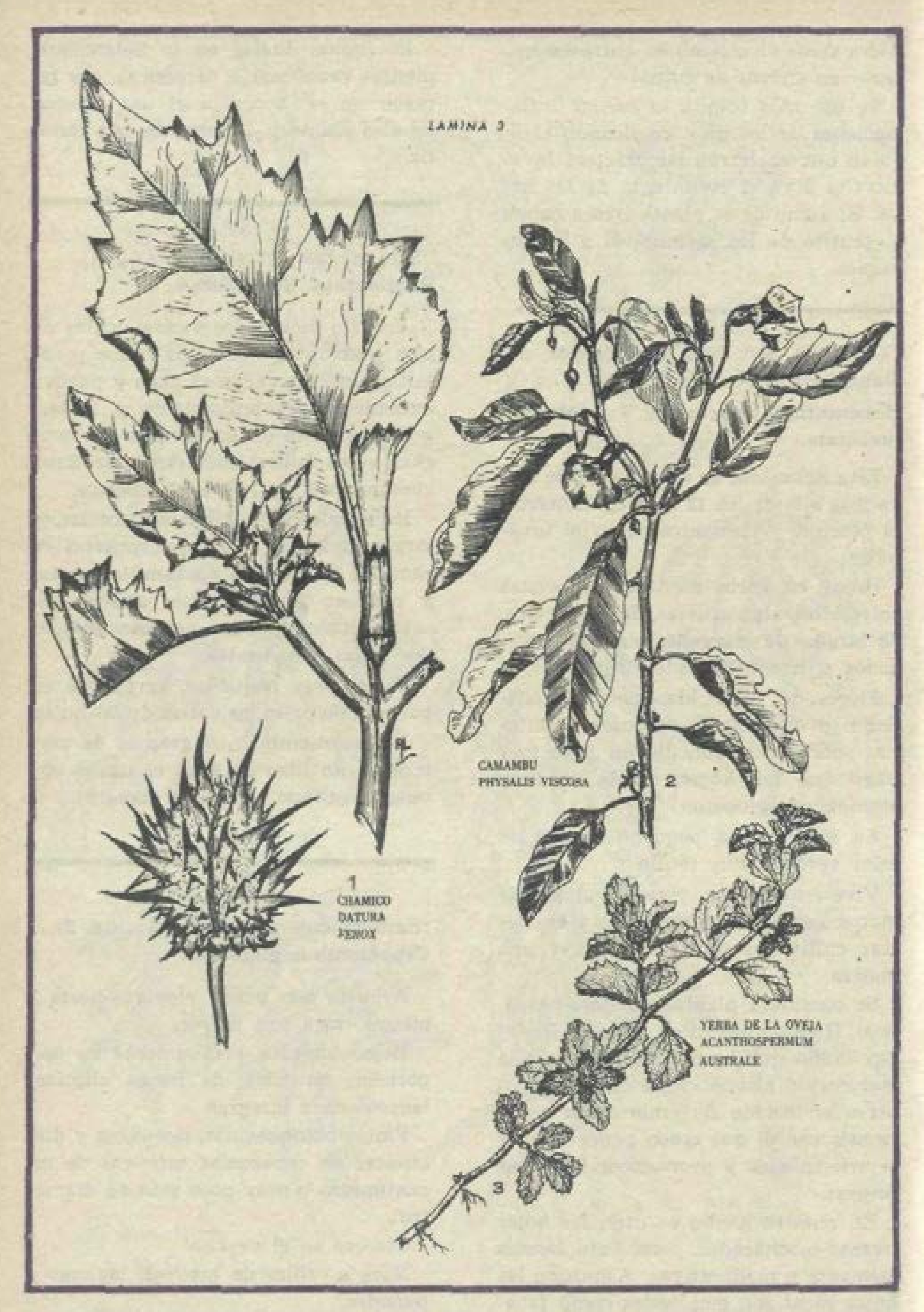
Hojas simples, comúnmente de disposición ternadas, de forma elíptico-lanceolada e íntegras.

Flores blanquecinas, pequeñas y dispuestas en cabezuelas esféricas de un centímetro o muy poco más de diámetro.

Florece en el verano.

Vive a orillas de arroyos, lagunas y bañados.

El cocimiento de la corteza se usa en las heridas y contusiones.



1. — "Chamico" **Datura ferox**; porción con una flor; abajo: fruto. 2. — "Camambú" o "Uvilla del campo" **Physalis viscosa**: porción florecida. 3. — "Yerba de la oveja" o "Agarrabicho" **Ananthospermum australe**; porción florecida y con frutos.

"Sauco" o "Saúco" (lám. 2 - fig. 3).
Sambucus australis.

Puede adquirir porte de árbol o ser un arbusto robusto; de follaje persistente. Tronco de corteza persistente, asurcada y de color claro. Hojas de 10-20 cms. de largo, por lo común compuestas de 3 a 5 pares de folíolos; con dos estípulas en la base del pecíolo, careciendo a veces de ellas; folíolos ovoides u ovoideo-lanceolados, largos de 2 a 6 cms., dentados, pedicelados y con dos estipulillas en la base.

Flores blancas, de poco tamaño y dispuestas en inflorescencia corimbosa o en panoja de corimbos; dimorfas y bisexuadas.

Fruto globoso, de 6-8 mm. de diámetro, de color negro.

Vive a orillas de ríos y arroyos, aun en lugares húmedos o muy húmedos de sierras y cerros.

La infusión de 10 gramos de flores en 100 de agua es diurética, sudorífica y anticatarral. La parte viva de la corteza en cocimiento en la misma proporción es purgante y se emplea contra la epilepsia. La infusión de esta última en la proporción de 10 gramos en un litro de agua es usada para lavar la vista en inflamaciones.

"Sauce criollo" (lám. 2 - fig. 4).
Salix Humboldtiana.

Arbol dioico que vive a orillas de ríos. Lo hemos visto en estado netamente silvestre a orillas de río Uruguay en Paysandú. Es común hallarlo cultivado a orillas de arroyos y otros cursos de agua (se le puede multiplicar fácilmente mediante estacas).

Tiene alguna semejanza con el "sauce llorón" (éste no es indígena, sino chino-japonés) pero sus ramillas son menos largas y poco colgantes. Produce las flores en amentos, donde los *masculinos son amarillentos y largos* de unos 7 cms.; los femeninos son más cortos y de color verde.

La infusión de 10 gramos de corteza en un litro de agua es amarga y aperitiva. La decocción al 20 por mil es antifebrífuga, tónica y antirreumática. La ceniza de la corteza macerada en agua y colada da un líquido que se emplea contra afecciones de la piel.

"Chamico" (lám. 3 - fig. 1).
Datura ferox.

Planta anual, muy robusta que se eleva de 50 a 80 centímetros, totalmente glabra, de tallos gruesos y herbáceos.

Hojas grandes, recortadas o irregularmente grandidentadas, de color verde claro, pecíolo corto o relativamente largo.

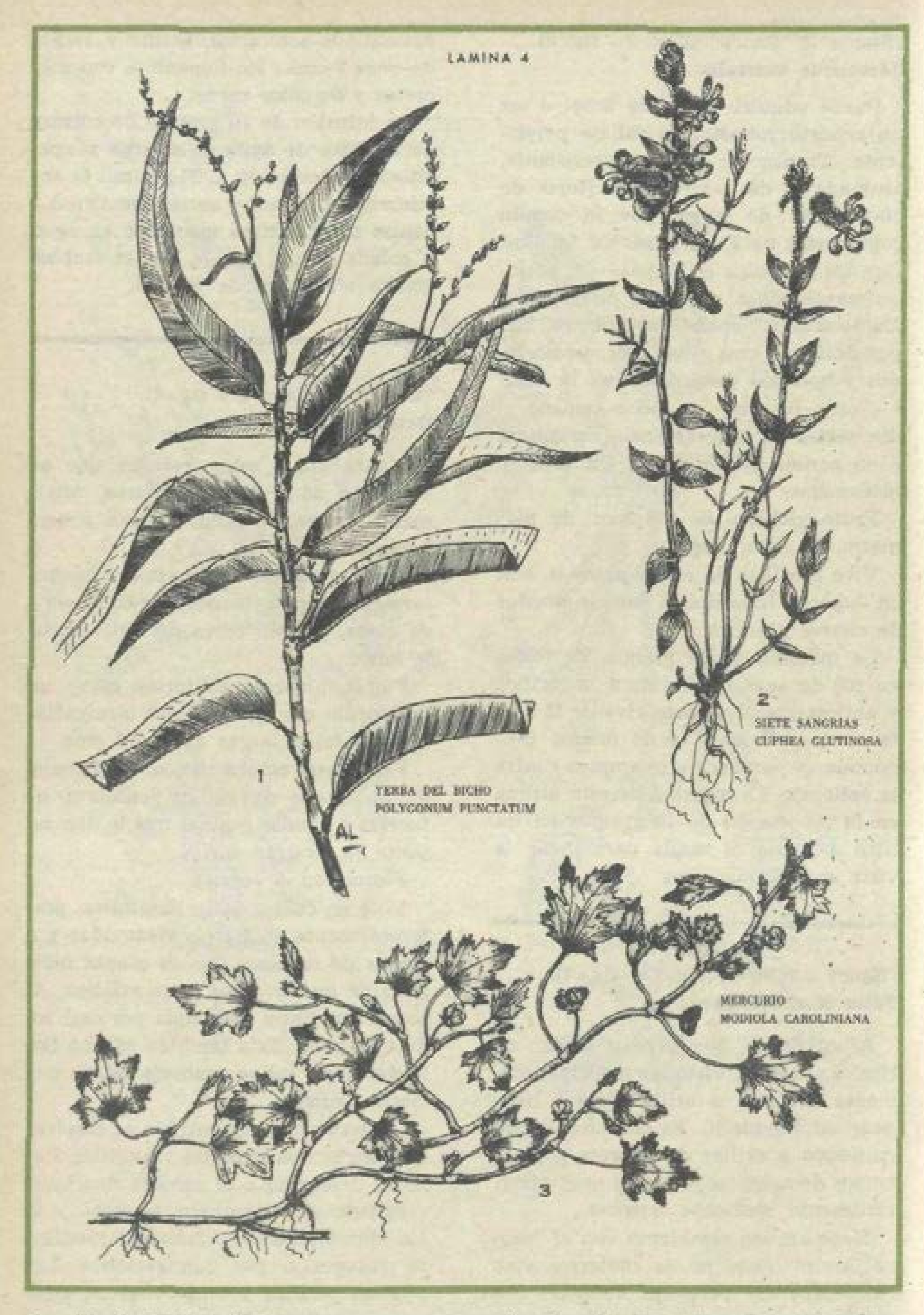
Flores blancas, solitarias sobre un pedúnculo que parte de las bifurcaciones del tallo, largas de 5 a 7 cms.

Fruto muy característico, del tamaño de un huevo de gallina, cubierto de fuertes y agudas espinas que le dan aspecto de un gran abrojo.

Florece en el verano.

Vive en casi toda la República, preferentemente en tierras removidas y a orillas de caminos. No es planta indígena de nuestro país, sino asiática. Al parecer se halla extendida por casi todo el mundo. Esta también es una Solanácea, por tal se aconseja usarla con cierta cautela.

La decocción concentrada es empleada para combatir piojos y piojillos. Las hojas desecadas a la sombra dan buen resultado para combatir el asma y la tos convulsa administrándola mediante vapores o por fumigaciones. Las mismas picadas y empleadas en cigarrillos resultan eficaces en ataques asmáticos.



1. — "Yerba del bicho" **Polygonum punctatum;** porción florecida. 2. — "Siete sangrias" **Cuphea glutinosa;** planta entera florecida. 3. — "Mercurio", "Mercurial" o "Sanalotodo" **Modiola caroliniana;** porción florecida y con frutos.

"Camambú" o "Uvilla del campo" (lám. 3 - fig. 2).
Physalis viscosa.

Hierba perenne, invasora que se extiende por *vía subterránea; rizomas* delgados; los tallos ascendentes se elevan a unos 30 ó 40 centímetros, rara vez mayores.

Hojas de forma oval u oval-lanceolada, algo *onduladas e íntegras.*

Flores de color amarillo o amarillo-verduzco, de unos 2 cms. de largo y de forma acampanada.

Fruto: baya más o menos esférica, algo menor que una guinda, de color rojizo o amarillento, viscoso y cubierto por el cáliz acrescente y vesiculiforme.

Vive a orillas de caminos, en veredas, en suelos arenosos y en los humíferos; suele invadir tierras de cultivo, pero no significa mucho problema como maleza.

Es también una Solanácea.

La *infusión* de la *planta* en proporción de 10 gramos en un litro de agua es diurética y se le considera eficaz contra cálculos renales.

La decocción al 20 por ciento se usa al exterior para escoriaciones de la piel y el arestín.

"Yerba de la oveja" o "Agarrabicho" (lám. 3 - fig. 3).
Acanthospermum australe.

Hierba tendida, con tallos ascendentes, *anual o bienal, pubescente.*

Hojas opuestas, de poco tamaño, aovadas o rómbico-aovadas, de márgenes dentados.

Flores amarillentas, dispuestas en cabezuelas muy pequeñas.

Fruto (aquenios) envueltos por las brácteas del involucro persistente formando un receptáculo semejante a un pequeño abrojo.

Florece de enero a marzo.

Vive en campos, caminos y arenales.

La infusión de 5 gramos de planta fresca en 100 gramos de agua es amargo-aromática, diurética y sudorífica. Al 10 por ciento es usada contra diarreas.

"Yerba del bicho" (lám. 4 - fig. 1).
Polygonum punctatum =P. acre.

Hierba que vive en lugares muy húmedos, orillas de zanjas, lagunas, aun a orillas de bañados y de arroyos; se eleva a unos 60 centímetros cuando *más.*

Hojas de sabor acre-picante, de disposición alterna, de forma lanceolada y con base abrazadora.

Flores pequeñas, blancas o de color blanco con tintes rojizos, dispuestas en ejes terminales.

Florece en la primavera y en el verano.

La planta fresca machacada tiene propiedades rubefacientes. La infusión de 30 gramos de planta en un litro de agua se emplea como diurético y antidiarreico. El cocimiento en baños en casos de almorranas.

La infusión al 20 por mil se usa en caso de úlcera intestinal.

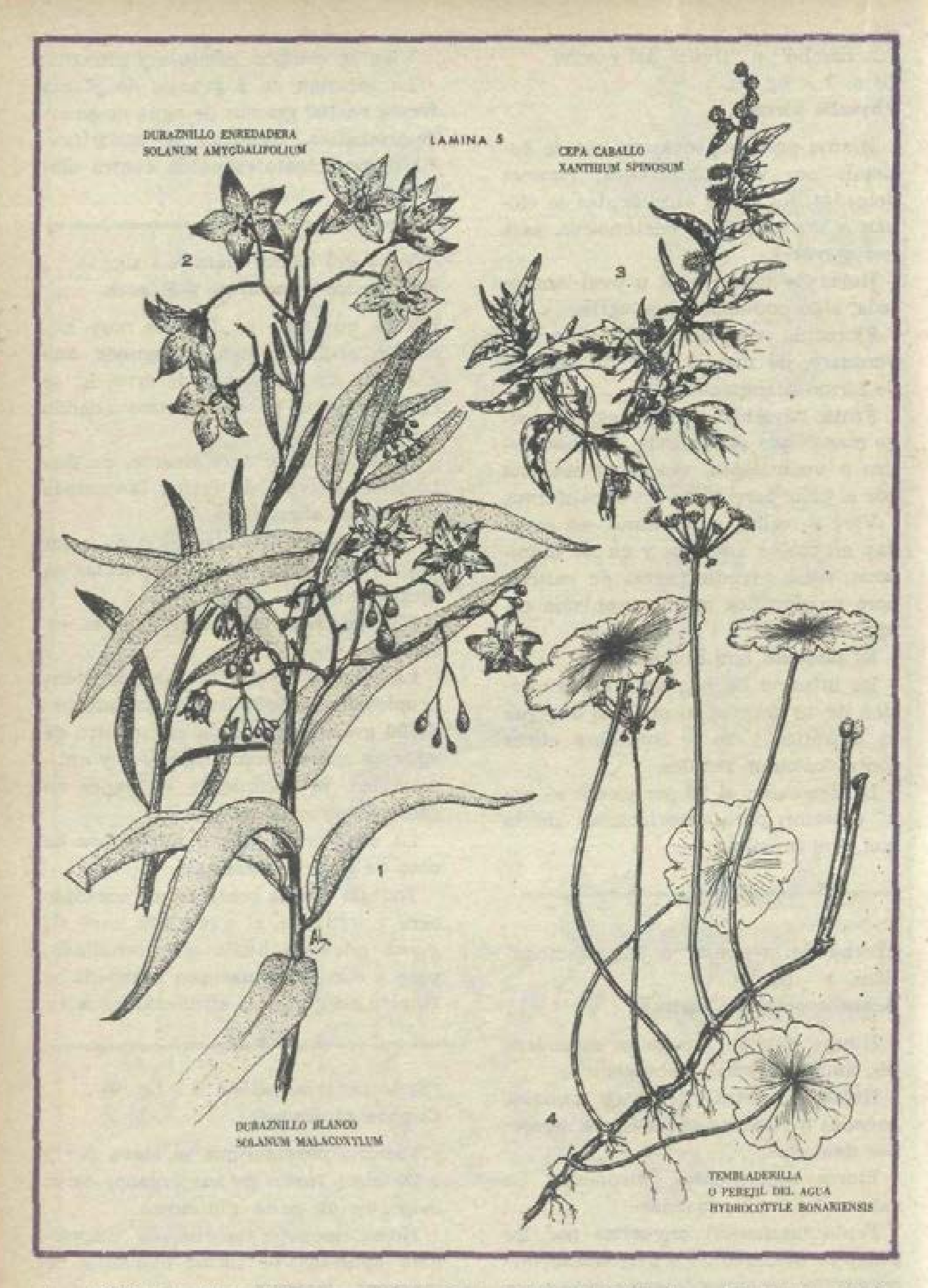
Toda la planta contiene un principio acre e irritante, el que hasta hace algunos años *no había sido estudiado;* pese a ello la farmacopea brasileña la emplea en pomadas antihemorroidales.

"Siete sangrias" (lám. 4 - fig. 2).
Cuphea glutinosa.

Plantita perenne que se eleva de 15 a 20 cms.; varios de sus órganos están cubiertos de pelos glutinosos.

Hojas de poco tamaño, de disposición opuestas, de forma ovoide y de márgenes íntegros.

Flores solitarias, poco más o menos del tamaño de las hojas mayores, cor-



1. — "Duraznillo blanco" **Solanum malacoxylum**; porción florecida. 2. — "Duraznillo enredadera" **Solanum amygdalifolium**; porción florecida. 3. — "Cepa caballo" **Xanthium spinosum**; porción florecida y fructificada. 4. — "Tembladerilla" **Hydrocotyle bonariensis**; fragmento de planta con hojas y flores.

tamente pedunculadas; cáliz de base gibosa, de tubo lineal-asurcado, con segmentos triangulares muy cortos; corola de pétalos libres y de color rosado-violáceos.

Fruto capsular que encierra semillas orbiculares.

Vive en campos, cerros, sierras y aun en arenales.

La infusión de 10 gramos de planta fresca en 100 de agua es diurética.

El cocimiento de 10 gramos de planta en un litro de agua da buenos resultados para combatir la tensión de la sangre.

"Mercurio", "Mercurial" o "Sanalotodo" (lám. 4 - fg. 3.
Modiola caroliniana.

Hierba tendida, perenne, de tallos radicantes y ascendentes.

Hojas alternas, casi orbiculares, profundamente dentadas hasta recortadas, 3-7 nervadas, glabras hasta pubescentes, pecioladas.

Flores axilares, solitarias, sobre pedúnculos más cortos que los peciolos; corola rojiza, con pétalos de unos 6 a 7 mm. de largo.

Fruto formado por muchos mericarpos (hasta 20).

Vive en suelos húmedos y en tierras cultivadas donde es maleza de escasa importancia.

Se usa sus hojas frescas para cicatrizar heridas. La decocción de las mismas es diurética y depurativa.

También las hojas tostadas y reducidas a polvo las aplican para la curación de llagas rebeldes o crónicas.

"Duraznillo blanco" (lám. 5 - fig. 1).
Solanum malacoxylum = S. glaucum.

Arbustito que se eleva de 1 a 2 metros; muy poco ramificado. Vive en lugares bajos y muy húmedos, orillas de bañados y aun dentro de éstos; se extiende por vía subterránea ocupando muchas veces buena extensión de terreno.

Hojas lanceoladas, glabras, íntegras, largas de 10-15 centímetros y de color glauco.

Flores de color violado, de unos 2 cms. de diámetro y en forma de estrella.

Vive en casi toda la República. También es una Solanácea.

El cocimiento de 5 gramos de planta en un litro de agua es usado en enemas como calmante en los cólicos y como antifebrífugo en niños y adultos.

La infusión al 2 por mil es empleada en indigestiones y diarreas.

"Duraznillo enredadera"
(lám. 5 - fig. 2).
Solanum amygdalifolium
= S. angustifolium.

Trepadora de escaso follaje que se encuentra con cierta frecuencia en cercados de pueblos y ciudades. Se desarrolla elevando numerosos tallos.

Hojas angostas, de 5-10 cms. de largo, íntegras.

Flores de color celeste-violado, vistosas, de unos 2 cms. o poco más de diámetro.

Florece durante todo el verano.

Fruto semigloboso, verde-amarillento.

La infusión de sus hojas en la proporción de 10 gramos en un litro de agua, es usada contra las indigestiones y como antifebrífuga.

"Cepa caballo" (lám. - 5 fig. 3).
Xanthium spinosum.

Planta invasora que se multiplica solamente por semillas y que vive en

casi todo el mundo, resultando cosmopolita.

Es espinosa y se eleva a unos 50 cms. o muy poco más.

Hojas de forma poco más o menos lanceolada, ya totalmente íntegras o con dos lóbulos cerca de la base; blanco-tomentosas en la cara inferior. Produce sus flores masculinas en capítulos dispuestos en espigas terminales y las femeninas axilares.

El involucro fructífero (abrojo) está cubierto de espinitas ganchosas..

Es común en toda la República, viviendo en campos, tierras cultivadas, terrenos baldíos, orillas de caminos, etcétera.

El cocimiento de la raíz es un descongestionante del hígado; también es usada en casos de fiebre intermitente.

"Tembladerilla" o "Perejil del agua". **Hydrocotyle bonariensis.**

Hierba de tallos subterráneos e invasora, significando una maleza.

Hojas circular-peltadas, de borde crenado, sostenidas por largos pecíolos.

Flores verduzco-amarillenta, muy pequeñas, dispuestas en umbelas compuestas.

Vive en terrenos muy húmedos, orillas de bañados y arenales de la costa; en esta última es muy común.

El cocimiento de la planta en la proporción de 20 gramos en un litro de agua da buenos resultados en afecciones de la vejiga y en las congestiones del hígado.

Las hojas machacadas son usadas para curar heridas inflamadas aplicándolas directamente sobre éstas.

LAS ANTIGUAS PLAYAS MONTEVIDEANAS. En el año 1831, el Jefe de Policía, Don Luis Lamas destina una playa llamada Baño de los Padres, *situada en la costa sur, cerca del convento de San Francisco, para uso exclusivo de las mujeres, en la que hace levantar una pared enfrente a fin de "ponerlas a cubierto de los curiosos". Cuatro años después surge en el Cubo del Norte, próximo al* Paseo de las Delicias, *el primer balneario organizado. En el centro de amplios espacios destinados a "bañistas libres", se establecieron diez casillas de madera "independientes una de otra, con escalera para bajar al agua, provistas de mesa, espejo y batidor". El empresario debió abandonar la explotación de su establecimiento cuando alcanzaba cierta prosperidad, en virtud de no poder probar sus derechos sobre el terreno. En 1860 se instala el* Baño de Bastos *en la costa sur. Entre 1862 y 1868 se concretan otras iniciativas más felices: se trata de la formación de tres nuevos balnearios. El más famoso, conocido con el nombre de* Baños de Aurquía, *se situó a la altura de la calle ciudadela, a corta distancia del primitivo Templo Inglés. Un monumental murallón, de sencillo y noble corte aquitectónico, con sendos ventanales inmediatos a su hermosa puerta de rejas coloniales, le daba aspecto señorial y acogedor a la vez. La* playa de Santa Ana, *se hallaba al final de la calle Santa Lucía, hoy Santiago de Chile. Aparece, finalmente, el* Balneario Patricios, *en el extremo del codo que formaban la calle Estanzuela (hoy Gonzalo Ramírez) y la calle Magallanes. Estos balnearios decaen y desaparecen después de un período de treinta años de actividad.*

Para completar esta reseña, debo agregar que en 1870 nace, con su famoso equipo de carritos, la Playa Ramírez, el más antiguo y popular de los actuales balnearios metropolitanos. (Extractado del libro: Carnaval, evocación de Montevideo en la Historia y la Tradición, de ANTONIO D. PLACIDO.)

* * *

Creo en el sistema republicano representativo popular como el más propio para labrar nuestra felicidad y el único que nos es permitido establecer. BERNARDO BERRO.



EL CESPED

VARIEDADES - MEZCLAS SIEMBRAS - COSTOS

por el Ing. Agr.
JULIO BAUZÁ ARAÚJO

La obtención y conservación de un buen césped, son operaciones que si bien no complicadas exigen algunos conocimientos previos para quienes desean llegar a tal resultado. Como primer paso tiene una primordial importancia la adecuada elección de una semilla, pues no es lo mismo inplantar un césped en una región fría o templada que en una calurosa, en un suelo arcilloso que en uno arenoso, en un jardín a pleno sol que en uno sombreado, en una cancha de deportes que en una pista de carreras de caballos o de aterrizaje de aviones. En una palabra *el césped debe adecuarse al medio* en que se implantará y al uso que quiera proporcionársele.

El resultado final que en todo momento debe perseguirse es conseguir una superficie verde y lisa durante todo el año; por esa razón habrá de combinarse gramíneas de distinto período de vegetación, pues empleando sólo una de éstas, tendríamos en las épocas desfavorables, que nuestro césped presentaría manchones amarillentos con la aparición de la superficie del suelo.

Interesa conocer los principales componentes de estas mezclas y las características más importantes de cada uno de ellos, considerando solamente las especies que generalmente son importadas al País por las semillerías, o son producidas en nuestro medio.

Rye grass criollo o del País (Lolium multiflorum). — Es muy rústico. Se adapta a cualquier clase de suelo. Es una gramínea que se desarrolla con gran rapidez, por cuya razón suele emplearse en las mezclas como protectora de gramíneas delicadas. Comercialmente es el más barato de los *Rye=Grass por ser producido en el* País.

***Rye Grass inglés** (Lolium perenne).* — Es de crecimiento sumamente rápido, buen macollador. Da bien para estos propósitos, en toda clase de suelos, desde los muy arenosos y secos a los arcillosos y húmedos, pero es muy poco resistente al calor, por lo que exige abundantes riegos durante el verano. A pesar de todo ello es el ingrediente clásico que interviene en casi todas las mezclas para césped. Mismo en determinadas circunstancias suele sembrarse *solo.* Esta gramínea tiene mucha importancia en toda siembra de césped, pues en toda mezcla debe existir una proporción de un 30 a un

40 % de este pasto. En nuestro medio generalmente no se comporta como perenne en las mezclas, siendo dominado al cabo de dos o tres años por otras gramíneas más rústicas.

Se recomienda cuando se debe implantar en forma rápida un césped.

En las regiones templadas y calurosas suelen emplearse mezclas de gramíneas conocidas bajo la denominación común de "Lawn Grass". Anteriormente ya venían importadas bajo esta forma al País procedentes de Europa y de los Estados Unidos, pero actualmente los comerciantes de semillas las importan en forma separada ya que la mayoría de ellas se emplean también con fines forrajeros. Se destacan aquí varias gramíneas pertenecientes a los géneros Bromus, Poa y Festuca, además de los referidos Lolium (vulgarmente llamados "ray-grass"). Entre las que suelen importarse a nuestro país se encuentran las siguientes:

Festuca ovina. — Es apta más bien para zonas secas y arenosas. Es un pasto que forma núcleos compactos y es muy macollador. De esta especie existe la variedad Duriuscula que da muy bien en todo tipo de suelos, es muy resitente a los fríos; de un desarrollo vigoroso y se comporta con éxito en los suelos de escasa fertilidad, por lo que tiene mucha importancia como integrante de las mezclas para césped en este tipo de suelos.

Festuca colorada (Festuca rubra). — Resiste muy bien la sequía; es de desarrollo rápido y se arraiga y propaga muy fácilmente, por cuyo motivo es muy útil para los campos de deporte.

Poa de los bosques. (Poa nemoralis). — Se recomienda para sembrar bajo la sombra de árboles, para cuyos fines debe incluirse en las mezclas en una proporción de un 30 % por lo menos. Se adapta a cualquier terreno, pero debe tenerse presente que es de siembra temprana y que si se la siembra fuera del período de mayo a octubre, no da prácticamente ningún resultado.

Poa de los prados (Poa pratensis). — Es el famoso "Kentucky Blue Grass" empleado en los Estados Unidos para pistas de carreras de caballos y campos de deporte. Existe una variedad "Merion" en dicho país, extraordinaria para dichos fines y aún no importada en nuestro medio dado su alto costo. Prefiere los suelos no muy húmedos, siendo muy robusta y resistente a los fríos.

Poa comun (Poa trivialis). — Como las dos anteriores Poas es muy útil para césped a implantar a la sombra de árboles o construcciones; se adapta también a los lugares secos y altos o a los bajos y húmedos. Se emplea también con éxito en los campos de deportes.

Resumiendo: todas estas especies de Poas son muy resistentes a los fríos y recomendables para lugares sombríos y campos de juegos.

Cebadilla criolla o australiana. (Bromus unioloides). — Al igual que el "ray-grass común", crece espontáneamente en el País. Se adapta a suelos secos o a los calcáreos. Resitente a los fríos. Es muy rústica.

Agrostis stolonifera. — Es una variedad del Agrostis alba que anda bien en todo tipo de suelo y se emplea mucho en céspedes. Siendo una semilla fina requiere una preparación esmerada del suelo. Es algo lenta en desarrollarse.

Agrostis tenuis. — También se emplea mucho en céspedes, reuniendo las mismas características y exigencias que el anterior.

Dactylis o pasto azul (Dactylis glomerata). — Da muy buen resultado en

toda clase de suelos y tiene la ventaja de su buen comportamiento en las regiones frías, siendo muy resistente a las sequías y desarrollándose bien en los suelos arcillosos. Es por lo tanto muy rústico, ya que no lo afectan mayormente las heladas ni la humedad. Es una gramínea temprana, de desarrollo rápido, que viene muy bien en lugares sombríos. Resistente al calor, requiriendo cortes repetidos para mantenerla baja pues es de porte cespitoso, formando matas densas.



Pasto Bermuda o pata de perdiz (Cynodon Dactylon). — Vulgarmente se le conoce en nuestro medio con el nombre de "gramilla fina". Es el pasto que mejor resiste la sequía, creciendo espontáneamente en casi todos los suelos del País. Es un pasto "halofilo" o sea que resiste y se desarrolla bien en los ambientes próximos al mar, resistiendo las salpicaduras del agua salina, por lo que se recomienda para céspedes próximos a la costa en la zona marítima del este de nuestro país. Además es notable su resitencia al pisoteo por lo que se recomienda para campos deportivos. Siendo muy invasor y dominante debe integrar las mezclas en muy baja proporción o implantarse puro, tal como se hace generalmente. Admite la siembra por estacas enraizadas. En los Estados Unidos se está difundiendo la variedad "Coastal Bermuda" creada por la Estación Experimental Agrícola de Nueva Jersey, variedad mejorada y de amplia adaptación a suelos arenosos en proximidad del mar.

Pasto alfombra, pasto chato (Axonopus compressus). — No se importa semilla, reproduciéndose mediante pequeñas estacas enraizadas. Estolonifero. Brota todo el año excepto en períodos de heladas. Requiere suelos fértiles y bien abonados para implantarse satisfactoriamente, además de repetidos riegos. Resistente al pisoteo.

Stenotafro, gramillon, pasto chato (Stenotaphrum secundatum). — Presenta características y exigencias semejantes a la especie anterior. No importándose *semilla*, se *multiplica* mediante pequeñas estacas o estolones con raíz. Muy exigente en riegos frecuentes.

A estas gramíneas suele agregárseles en las mezclas, el trébol blanco (Trifolium repens), de utilidad por su propiedad de fijar el nitrógeno del aire y de cubrir los manchones libres de gramíneas en los períodos del año en que las mismas no se comportan bien. Debe tenerse especial cuidado de que no integre la mezcla en una cantidad excesiva, pues puede llegar a dominar a las otras gramíneas, especialmente en *céspedes en los que no se escatiman* riegos y fertilizaciones.

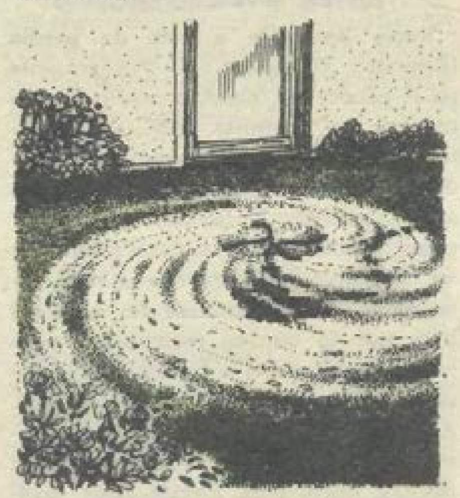
Para generalizar, podemos decir que en una buena mezcla no debe faltar una tercera parte de los "ray-grass" descriptos, que debe estar acompañado en la misma proporción de Bromus en los suelos secos y sustituido este último en igual proporción por la Poa nemoralis en terrenos arbolados. El resto debe repartirse proporcionalmente con las restantes gramíneas, teniendo en cuenta las características del suelo y de la zona y de acuerdo al destino del césped, ya sea para parques o para campos deportivos. En las pistas

de césped de los hipódromos deben emplearse mezclas a base de Poa pratensis, Agrostis y Pasto Bermuda.

Comercialmente, se suelen vender mezclas preparadas para cada tipo de césped. Así, se encuentran "Lawn Grass" para parques y jardines, los que deben emplearse a razón de unos 85 kilos por hectárea. Para los "greens" de golf se emplean mezclas a base de Agrostis y Poas, es decir las llamadas "gramíneas finas" en una cantidad aproximada a los 140 kilogramos por hectárea. Para los campos de deporte se emplean mezclas complejas en las que intervienen los "rye-grasses", las festucas y el pasto Bermuda, en una proporción de unos 65 kilos por hectárea. Todas estas proporciones pueden variar mucho de acuerdo a las condiciones del suelo y a la zona donde deben emplearse.

Hemos omitido especialmente hablar de un césped obtenido por medio del método de panes o "tepes" de gramillas, porque consideramos que en la actualidad este método es antieconómico dando el elevado costo de la mano de obra en nuestro país. Su implantación incluye: cortado y extracción de los panes, acarreo de los mismos y de la tierra necesaria, colocación, etc., todas operaciones que han encarecido enormemente este método de encespedado, sólo recomendable para suelos de pendiente pronunciada, taludes o cuando se trata de pequeñas áreas. Además presenta el inconveniente de que junto con el césped se implantan toda clase de malezas que desmerecen su aspecto y obliga muchas veces a grandes esfuerzos para erradicar por completo todas esas plantas extrañas que afean en grado sumo el tapiz verde.

Aun siendo la semilla para césped, de un precio elevado, siendo de un buen grado de pureza y germinación alta, el inconveniente antes señalado desaparece, quedando a cargo de la habilidad del sembrador obtener una superficie bien tupida de césped. Para grandes áreas como parques, campos de deportes, etc., existen sembradoras de césped especiales, además de abonadoras, que permiten obtener hermosos tapices verdes, quedando luego la parte de su conservación y mantenimiento, que son tan importantes como la implantación de los mismos. Es decir: que no basta arar, rastrear y nivelar la superficie destinada a césped en forma conveniente; sembrar en época oportuna; empleo de mezclas adaptadas en especies y cantidad a caso en particular, sino que también debe atenderse el futuro mantenimiento y cuidado del césped. Para ello debe implantarse un buen sistema de riego acorde con la superficie a regar, además de disponer de las máquinas para cortarlo en los momentos oportunos, así como también de los fertilizantes adecuados.



Generalizando podemos dar las siguientes recomendaciones para el cuidado del césped:

Cuando tome una altura de unos diez centímetros, se procederá a efectuar el primer corte, retirando luego el pasto cortado, hecho lo cual se marcarán las zonas donde el césped no hu-

biera brotado o estuviera muy ralo, para volver a sembrarlas; enseguida conviene pasar un rodillo no muy pesado para asentar las plantas y el suelo y regaremos abundantemente en las últimas horas de la tarde o durante la noche si es posible. Es muy importante **evitar que el césped florezca.** En cuanto al factor riego debe considerarse que los riegos superficiales activan la formación de las raíces en el cuello de la raíz principal de las gramíneas, lo que hace que éstas sufran por sequías más o menos prolongadas y no se aprovechen los abonos debidamente, aparte de su posible desarraigue y menor resistencia al pisoteo. Por ello debe regarse abundantemente, especialmente después de cada corte y desde luego todos los días en las épocas de calor. Se entiende por riego profundo cuando el agua llega más o menos a unos 15 cms., lo que sólo se consigue mediante implementos de riego por aspersión especiales, de los que hay muchos tipos en el comercio, adecuados según la superficie a regar.

Cuando por falta de cuidado, erosión, condiciones climáticas desfavorables, etc., el césped se encuentra en mal estado, se aconseja cubrirlo con una capa de tierra fina, mezclado con algún abono nitrogenado en las proporciones adecuadas y regar luego abundantemente. De este modo las raíces que han quedado fuera de la tierra pueden arraigarse y mejorarse notablemente el aspecto del tapiz. Pero cuando la superficie deteriorada es grande, es más económico y preferible dar vuelta todo el suelo y volver a sembrar un nuevo césped.

De todos modos, un césped correctamente sembrado y conservado se mantiene durante muchos años y constituye un elemento de inigualable valor en el aspecto decorativo del jardín o parque.

EL DAGUERROTIPO Y LA FOTOGRAFIA. El daguerrotipo llegó al Uruguay en 1840, introducido por el abate francés Louis Conte. En Buenos Aires lo fue por el norteamericano J. Elliot, que tenía su taller en la Recoba Nueva (Plaza de la Victoria). Entonces se tomaron vistas de la ciudad; retratos se hicieron entre 1842 y 1845. El daguerrotipo en poco tiempo recorrió etapas de perfeccionamiento; en metal en 1840; daguerrotipo en colores, electrotipo, ambrotipo o retrato sobre vidrio y sobre papel en aquella fecha y 1856; finalmente fue absorbido por un nuevo invento, la fotografía, que a tan alta categoría llevaron en su tiempo, en Montevideo, BATE, los hermanos DOLCE, WANDER WYDE, MASSONI, DANZ Y FLEURQUIN, CHUTE Y BROCKS, FITZ PATRICK, los hermanos JOUANT, el rosarino J. BALDI del establecimiento J. Ferrazini de Rosario de Santa Fe en 1875, OSCAR FALERRI que en 1892 fue premiado en la Exposición Italo-Americana de Génova por sus excelentes trabajos.

Los daguerrotipistas que actuaron en Montevideo en los comienzos del revolucionario invento, fueron: AMADEO GRAS, en el período 1844-50, J. A. BENNET, artista de Nueva York, TOMAS HELSBY, D. A. ESTEPHANI Y GUYOT en 1850 (éste tenía taller en la hoy calle Treinta y Tres). — (Del libro de W. E. LAROCHE, "Derrotero para una Historia del Arte en el Uruguay".)

PROTEO. Forma del mar, numen del mar, de cuyo seno inquieto sacó la antigüedad fecunda generación de mitos, Proteo era quien guardaba los rebaños de focas de Poseidón. En la Odisea y en las Geórgicas se canta de su ancianidad venerable, de su paso sobre la onda en raudo coche marino. Como todas las divinidades de las aguas, tenía el don profético y el conocimiento cabal de lo presente y lo pasado. Pero era avaro de su saber, esquivo a las consultas, y para eludir la curiosidad de los hombres apelaba a su maravillosa facultad de transfigurarse en mil formas diversas. Por esta facultad se caracterizó en la fábula, y ella determina, en la clave de lo legendario, su significado ideal. — JOSE ENRIQUE RODO.



LA ABEJA

por LEANDRO A. SUÁREZ

un productor excepcional

Dentro de los animales utilizados por el hombre para la obtención de alimentos y/o productos útiles para su vida, ocupa la abeja un lugar destacado.

En la agricultura su importancia es fundamental: datos experimentales obtenidos en países de prácticas intensivas, permiten aseverar con propiedad que la producción de frutas, granos o semillas se reduciría a porcentajes muy inferiores a los actuales, de no mediar el papel de la abeja como polinizador o fecundador de las flores.

En nuestro país la inclusión de dos o tres colmenas por Há. sembrada ha hecho acrecer sensiblemente la producción de semillas forrajeras, destinadas a la implantación de praderas artificiales. Casos similares pueden mencionarse para montes de manzanos, perales, citrus, etc.

En la medicina puede citarse el uso que actualmente se hace, en centros avanzados, del veneno de las abejas para el tratamiento de enfermedades de tipo reumático.

La cera y el propóleos son muy usados en la industria. La primera, secreción del propio insecto, para la elaboración de ceras para pisos, muebles, etc. El propóleos, extraído por las abejas de ciertos vegetales, para la fabricación de barnices y lacas.

El polen, recogido por las abejas de las flores por ellas visitadas y que sirve para su propia alimentación, puede obtenerse mediante trampas especiales colocadas en la entrada de la colmena y utilizarse en alimentación humana, mezclado con miel, leche, jugos de fruta, etc. Su elevado contenido protéico y vitamínico hacen recomendable su consumo como reconstituyente sumamente eficaz.

También dentro del rubro alimentación tenemos la miel, principal producto que obtiene el apicultor, y que hemos dejado para el final por entender que por su valor alimenticio casi desconocido, merecía un tratamiento algo más amplio que los otros productos.

Más antigua que el mismo hombre sobre la tierra, la miel ha sido sustituida en la época moderna por el azúcar refinado en su función como edulcorante.

Esto ha tenido sus desventajas desde el punto de vista alimenticio. En primer lugar, el azúcar de la miel (azúcar invertido) es directamente asimilado por el organismo, sin trabajo alguno para el mismo; además no produce fermentaciones en el aparato digestivo. Ambas cualidades señalan su valor en la dieta de niños, deportistas y aun de algunos casos de diabetes, lo que no ocurre con el azúcar común.

En segundo término debe tenerse en cuenta el contenido protéico, vitamínico y en minerales de la miel, elementos básicos de cualquier buen alimento.

Hierro, cobre y manganeso son minerales que aunque en pequeña cantidad en la miel, son primordiales en toda dieta pues intervienen en la constitución de la sustancia colorante de los glóbulos rojos, la hemoglobina, y a través de la que éstos ejercen su acción en el organismo. Complementan además el aporte escaso que de estos elementos hacen otros alimentos, caso de la leche.

A los citados minerales se agregan calcio y fósforo, que intervienen en la formación de los huesos.

De todo lo precedente, a lo que se agrega el elevado contenido calórico, podemos concluir entonces que no puede pensarse en la miel sólo como una sustancia buena para curar o aliviar tos, catarros y resfriados, sino como un alimento que debe necesariamente ser incluido en el régimen dietético de todos, enriqueciendo el valor de otros alimentos como leche, manteca, postres, dulces, como acompañamiento de nuestras comidas o interviniendo en su preparación en lugar del azúcar.

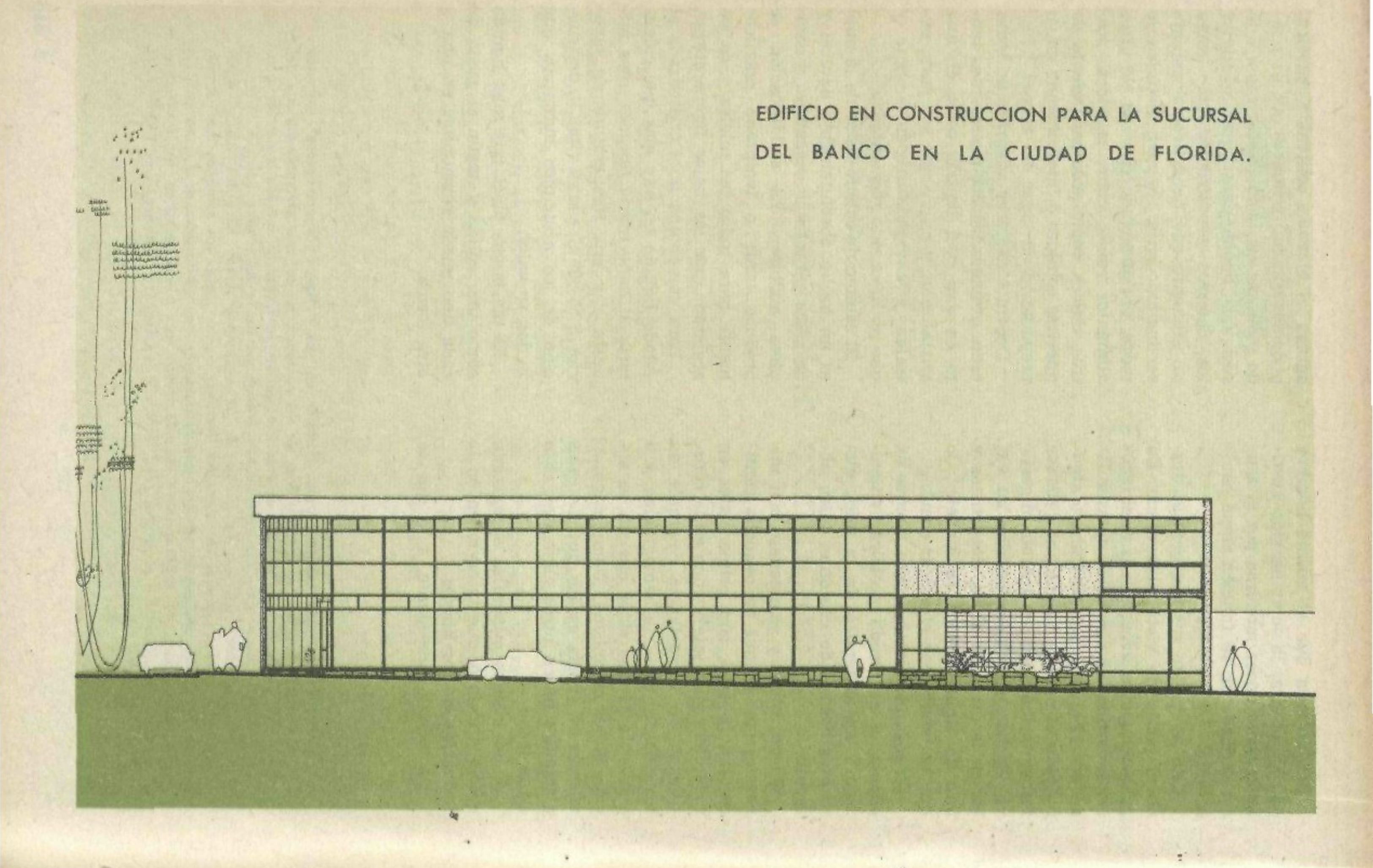
Debemos destacar además que todas estas propiedades están presentes tanto en una miel liquida como en una cristalizada, siempre que sea pura, extraída y envasada higiénicamente y que no haya sido recalentada.

El cambio de estado físico de la miel es un hecho absolutamente natural y en parte garantía de su pureza y completa madurez. La solidificación se produce tarde o temprano prácticamente para todas las mieles y se ve acelerada por las bajas temperaturas.

Para volver una miel cristalizada al estado líquido no hay más que calentarla al baño maría durante unos minutos y a una temperatura no superior a 55-60º C, para evitar la destrucción de los principios nutritivos que le dan su valor.

Es tan buena pues, una miel líquida como una sólida y según el gusto de cada uno puede consumirse en una u otra forma.

Por lo que nos cuenta Gastón Boissier en sus "Paseos Arqueológicos" sabemos que el culto tan vivo a la naturaleza de los romanos, no se apartaba mayormente del que nos produce, hoy, nuestra delectación por los jardines. El romano no experimentaba mayor placer ante los espectáculos grandiosos de la naturaleza salvaje. "Cicerón dice claramente que solo la fuerza de la costumbre puede hacernos hallar algún atractivo en los paisajes de montaña. Durante varios siglos los romanos han atravesado los Alpes sin experimentar otras sensaciones que el fastidio o el espanto." La naturaleza, para ser sabrosamente gustada, tenía que ofrecérseles en los límites reducidos de la quinta o el jardín. (Del libro: "Los Clásicos y Nosotros", de DOMINGO LUIS BORDOLI.)



EDIFICIO EN CONSTRUCCION PARA LA SUCURSAL DEL BANCO EN LA CIUDAD DE FLORIDA.



PROYECTO DEL EDIFICIO PARA LA SUCURSAL DEL BANCO EN LA CIUDAD DE ROCHA.

CRITERIOS PARA LA SELECCION DE EQUIPO ELECTROGENO PARA LA CAMPAÑA

por el Ing. Pablo Bañales

La selección de un equipo electrógeno para un establecimiento de campo, debe ser precedida por un estudio que, a grandes rasgos, puede ser el siguiente:

1º) Determinación de la necesidad inmediata que se desea llenar.

2º) Determinación de otras necesidades que pueden llenarse con un equipo electrógeno.

Este estudio permite llegar a la selección de un equipo que satisfaga las necesidades impuestas y con un costo acorde con el servicio que debe prestar.

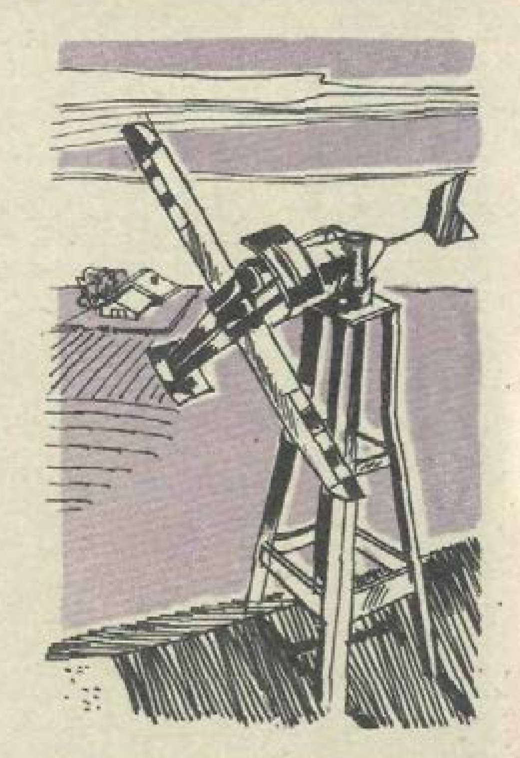
A continuación se analizan los diversos tipos de equipos electrógenos y sus ventajas e inconvenientes:

a) Equipos de corriente continua

Generalmente, estos equipos tienen, aparte del generador, una batería de acumuladores (vulgarmente llamadas baterías).

Están indicados en instalaciones pequeñas de iluminación y radio receptores.

Por sus características, no son indicadas para instalaciones que comprendan motores eléctricos ya que éstos deben ser especiales y tienen un costo elevado.



b) Equipos de corriente alterna

Son equipos que se utilizan con miras, no sólo a la iluminación, sino también para alimentar motores eléctricos (bombas, sierras, máquinas-herramienta, etc.).

En lo que sigue, se hace un estudio más detallado de estos equipos.

Los equipos de corriente continua están constituidos por un dínamo y, normalmente, por una batería de acumuladores.

El dínamo genera electricidad, la que se acumula, si no es utilizada, en los acumuladores.

El dínamo puede ser movido por un motor a explosión, formando un grupo electrógeno o por una hélice accionada por el viento, el popular "cargador aéreo".

La ventaja de estos equipos es que, en instalaciones pequeñas, pueden suministrar electricidad sin que en esos momentos esté, necesariamente, en marcha, el equipo.

La desventaja de estos equipos, lo constituye, dentro de lo económico, su baja potencia, así como el costo de las "baterías", las que exigen cuidado y a pesar de todo, tienen una vida útil que se puede situar entre 5 ó 6 años.

Estos equipos están justificados cuando lo que se desea es tener iluminación eléctrica y alimentación para radio receptores (no trasmisores). Por otro lado, como la tensión (voltaje) normal en estos equipos es pequeña, 6, 12, ó 32 voltios, tiene mucha influencia la distancia entre las "baterías" y el punto de utilización, siendo necesario, para evitar caídas de voltaje grandes, colocar conductores (cables) más gruesos, lo que aumenta el costo de la instalación.

Normalmente estos equipos, accionados por hélice, se encuentran en el mercado en potencias de hasta 1 KW para tensiones de 6,12 ó 32 voltios.

Si son accionados por motor a explosión, la potencia no tiene límite y el voltaje puede ser 6, 12, 32, 110 ó 220 voltios, siendo estos últimos, equipos especiales diseñados para proveer potencia, actualmente sustituidos por equipos de corriente alterna.

Los equipos de corriente alterna, están formados por un "alternador", el que puede ser accionado por una hélice (generador aéreo) o por un motor (equipo electrógeno).

La corriente alterna, a diferencia de la continua, no permite, en forma directa, la acumulación de energía eléctrica en acumuladores y, por lo tanto, con estos equipos, para tener energía eléctrica, es necesario que el equipo esté en marcha.

Este tipo de generación eléctrica, tiene la ventaja de que, por ser igual a la corriente industrial suministrada por U.T.E., permite la utilización de todos los implementos que se utilizan en la ciudad, ya que el voltaje de generación puede ser 220 V y no hay límite en la potencia de los equipos, si son movidos por motor.

Por otro lado, al generarse la electricidad con voltajes más altos, la distribución a distancias mayores no tiene problema, siendo posible entonces una mayor y mejor utilización del equipo, sin un encarecimiento grande por concepto de cables ya que, éstos pueden ser más finos que en el caso de corrientes de voltaje más bajo.

Un grupo electrógeno de corriente alterna, se justifica, entre otras causas, cuando se va a utilizar, no sólo en la iluminación, sino también para alimentar motores eléctricos.

En lo que se refiere a "voltajes", estos equipos vienen normalmente para 110 V ó 220 V, siendo preferibles estos últimos por permitir la utilización de cualquier implemento eléctrico común.

Las potencias van desde 300 Watts hasta cualquier límite.

Una característica propia de la corriente alterna, es la frecuencia. En nuestro país, la frecuencia de la corriente de U.T.E. es **50 ciclos por segundo** y es de esta frecuencia que se deben adquirir los equipos electrógenos.

La corriente alterna permite, mediante transformadores, variar la tensión, aumentándola o disminuyéndola, lo que permite hacer una serie de combinaciones para solucionar diversos problemas, entre ellos la trasmisión a mayor distancia.

Los equipos para campana, generalmente, vienen provistos de un pequeño grupo de acumuladores que permiten utilizar corriente continua en iluminación de emergencia, por ej. mesa de luz, baños, etc., cuando el equipo

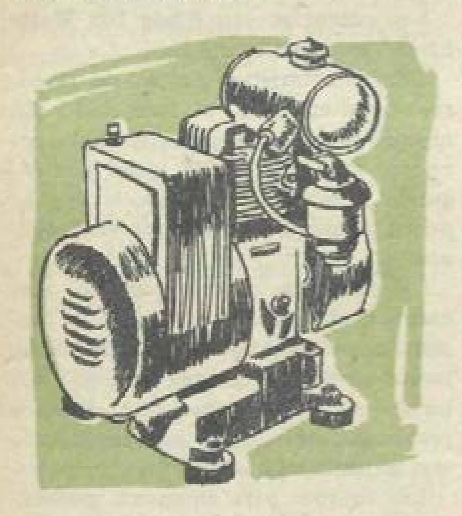
está "parado". Estos acumuladores son cargados automáticamente por el grupo y sirven también para el arranque.

Equipos automáticos

Los grupos electrógenos pueden adquirirse de comando manual, con telecomando y con comando automático.

El decir si el automatismo es conveniente o no, no es fácil. El automatismo confiere al equipo una gran comodidad de uso, por ej. puede ponerse automáticamente en marcha al "encender" una luz o poner en marcha un motor y "pararse" cuando no hay consumo. Tiene el automatismo la contrapartida de aumentar la complejidad del equipo y, por ende, las posibilidades de accidente que lo dejen fuera de servicio, siendo la reparación delicada, debiendo ser hecha por personas entendidas.

En general, puede decirse, que en un establecimiento de campo, no parece que el automatismo confiera ventajas tales que lo justifiquen.



Selección del motor de accionamiento

Esta selección hay que hacerla entre motor a nafta y motor Diesel.

El motor a nafta, es más barato, de mantenimiento más fácil y menos caro que en el caso de motor Diesel.

El funcionamiento del motor a nafta es más caro que el del Diesel porque consume un combustible más caro y en mayor cantidad para la misma potencia. De lo anterior surge que en la selección del motor tiene primordial importancia la potencia del motor y tiempo de funcionamiento que tendrá.

Cuanto más potente sea el motor y cuanto más tiempo funcione, la diferencia de precio inicial, se recuperará más rápidamente, pasando entonces el motor Diesel a ser más económico que el equipo a nafta.

En lo que se refiere a duración, depende en ambos casos, del mantenimiento y trato a que estén sometidos los equipos, teniendo, el grupo Diesel una ligera ventaja sobre el motor a nafta.

El mantenimiento tiene suma importancia, sobre todo en lo que se refiere a lubricación y lo que se gasta en mantenimiento, se recupera con creces por lo que se ahorra en reparaciones. Es imprescindible cumplir con las recomendaciones del fabricante, no olvidando que, en un grupo electrógeno, la parte susceptible de dañarse más fácilmente, es el motor.

En general, los equipos para potencia de 10 KW y superiores, vienen accionados por motor Diesel. Los equipos de potencias menores, pueden adquirirse con cualesquiera de ambos tipos de motores, debiendo seleccionarse en cada caso, en base a factores económicos, como ser precio de los combustibles, lubricantes, tiempo de utilización, etcétera.

Un factor muy importante en la selección del motor, es la marca. Es recomendable adquirir equipos con motor de marca reconocida, que estén respaldados por una buena asistencia técnica y stock de repuestos.

Corriente monofásica y trifásica

En los equipos de corriente alterna, puede presentarse la duda de elegir entre corriente monofásica y trifásica. Sin que sea una verdad absoluta, puede decirse que para potencias superiores a 5 KW, es recomendable la generación trifásica. Para potencias menores, conviene hacer un estudio particular en cada caso.

Como resumen de todo lo anterior, pueden extraerse las conclusiones siguientes, válidas en la mayoría de los casos. Es recomendable:

a) **Para instalaciones de iluminación solamente:**

Cargador aéreo y baterías para instalaciones pequeñas, con voltajes de 6, 12 ó 32 voltios, según los casos. Estas instalaciones pueden estar complementadas por un pequeño grupo electrógeno para asegurar el servicio o pueden estar constituidas por el grupo electrógeno solamente.

b) **Para instalaciones de luz y potencia.**

Grupo electrógeno de corriente alterna, 220 voltios, 50 Ciclos por segundo, con motor Diesel para potencias superiores a 10 KW o nafta para potencias menores, según los casos.



c) **La potencia del grupo a adquirir** debe ser hecha por persona capacitada, la que en conocimiento del servicio que se pretende dar con el grupo electrógeno, podrá seleccionar el que garantice el servicio sin hacer un gasto superfluo en un grupo demasiado grande.

Peligro de la corriente eléctrica.

Si bien es cierto que es mayor el peligro de una descarga eléctrica cuanto mayor es el voltaje, no hay que olvidar que una corriente de bajo voltaje, también puede dar lugar a accidentes serios y aun fatales, por lo que es recomendable, que siempre que se manipule con implementos eléctricos, se tome el máximo de precauciones.

El mayor genio científico universal de la antigüedad, el griego Aristarco de Samos, (siglo III antes de nuestra era) había llegado a representarse el universo tal como hoy lo conocemos. Admitía y enseñó que el Sol era un astro central de gigantescas dimensiones, alrededor del cual giraban los planetas y la Tierra; que esta tiene un movimiento de rotación en el seno de la bóveda de estrellas fijas, movimiento que explica de una manera sencilla y lógica la salida y el ocaso de los astros y la sucesión del día y la noche. Atribuía la inmovilidad de las estrellas fijas al hecho de estar infinitamente alejadas de la órbita de la Tierra, por cuya causa resultaba imposible comprobar eventuales movimientos propios.

¿Cuál fue la reacción de su época ante tan sensacionales afirmaciones? Pues la que cabía esperar de ella. No causó asombro, ni admiración, ni fue venerado; tampoco le colmaron de honores ni le esculpieron en piedra, pero en cambio casi llegaron a apedrearlo, arrollándole con un huracán de indignación. ¿Qué la tierra no era ya el centro del universo? Pero ¿qué se había figurado ese hombre de Samos? (Extractado del libro de H. BASTIAN: La gran aventura de la humanidad).



Por causas inesperadas
sus bienes pueden esfumarse

Por causas insignificantes
sus bienes pueden destruirse

Piense que si esto sucede, nada tendrá Ud. que lamentar si ha tenido la precaución de proteger sus bienes con un Seguro Combinado contra Robo e Incendio en el

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

LESIONES EN HUESOS, ARTICULACIONES Y MUSCULOS

FRACTURAS (HUESOS ROTOS)

Cuando la fractura, o hueso roto, no provoca también la rotura de la piel, es una fractura cerrada. Cuando hay una herida que se extiende desde la fractura hasta la superficie de la piel, es una fractura expuesta. Los primeros auxilios sin precauciones de una fractura cerrada, aumentan el peligro de shock y pueden provocar que astillas de hueso roto corten los tejidos y la piel, cambiando la fractura cerrada en una fractura expuesta.

Las fracturas expuestas son más graves que las cerradas por el peligro de infección.

FRACTURA DE BRAZOS Y PIERNAS

La víctima se queja de dolor en el punto de fractura y el dolor es más fuerte a la presión o al movimiento. (Es posible que la víctima no pueda mover el miembro). Los bordes de los huesos fracturados pueden estar sobrepuestos notoriamente, o el miembro herido estár más corto o torcido si se le compara con el otro miembro. La inflamación a menudo es marcada y aparece rápidamente. La decisión final sobre si es o no una fractura depende del examen médico y de los rayos X.

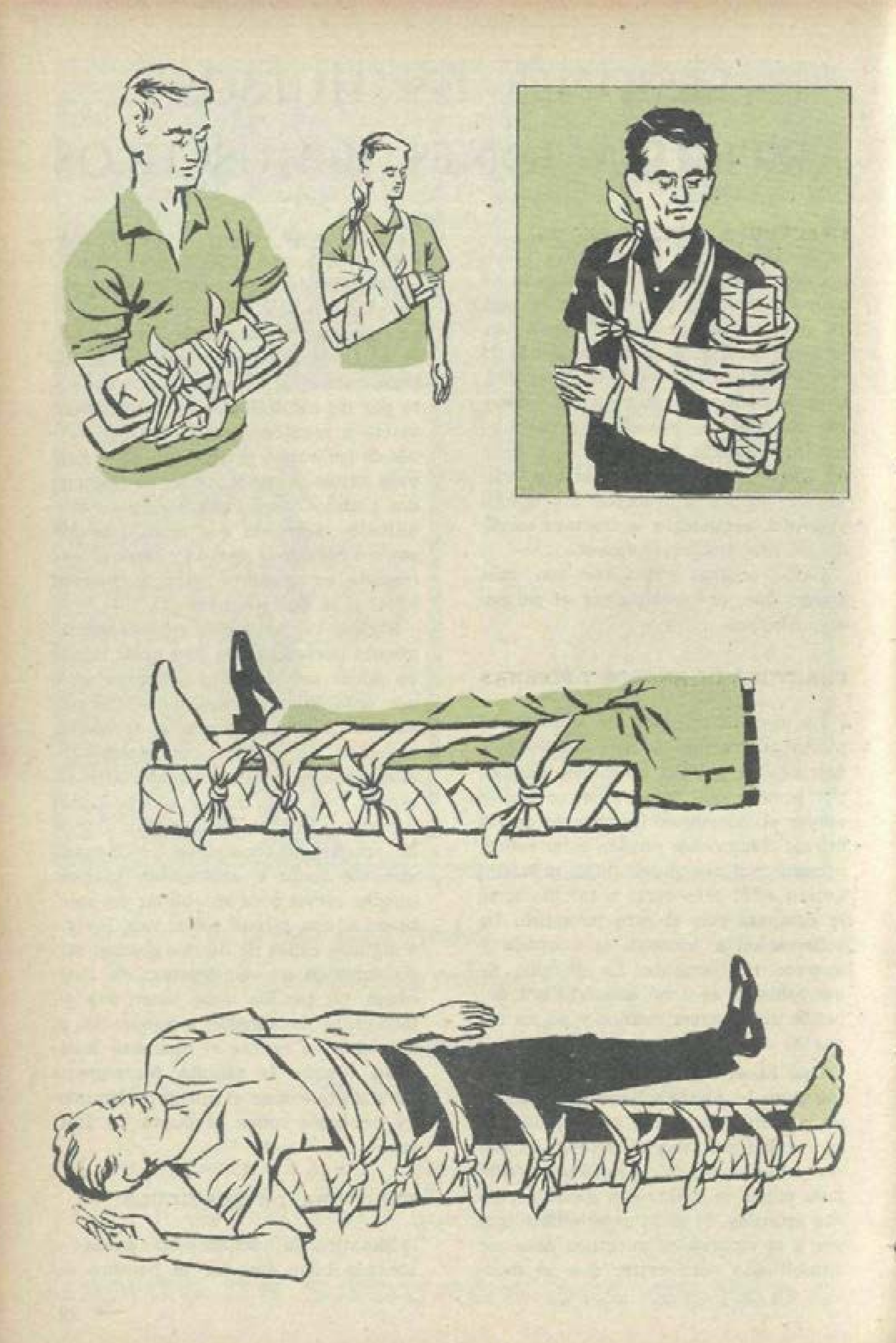
Qué hacer: Cuando haya duda, actúe como si hubiera fractura. Mantenga la víctima acostada y abrigada, para combatir el shock. Detenga el derrame de sangre si se presenta y después cubra la herida con gasas y vendas estériles. Si es imprescindible mover a la víctima, el miembro debe ser entablillado para evitar que se muevan los huesos rotos y produzcan mayores daños.

Entablillado: Los entablillados de tracción fija son los más efectivos para fracturas de miembros. La tracción en el extremo de un miembro fracturado, cuando se la ejerce correctamente por un entablillado de tracción fija, ayuda a mantener separados los bordes de los huesos rotos y en línea recta, para evitar mayores daños en los tejidos blandos. Sin embargo, esos entablillados, **a menos que sean aplicados por un Médico o por un operador entrenado** en primeros auxilios, pueden hacer más mal que bien.

Si Ud. no ha recibido el entrenamiento necesario o si este entablillado no puede ser obtenido o improvisado, use entablillados comunes. Cualquier material rígido — un palo de escoba o tablita de madera, por ejemplo — que tenga el largo suficiente para alcanzar más allá de las articulaciones superior e inferior de la fractura, puede servir para entablillar. A menudo una almohada o una manta plegada pueden servir para entablillar un antebrazo o una pierna rotas; una revista o algunas capas de diarios pueden servir también en una fractura de antebrazo. La tablilla debe tener una almohadilla de algodón o género en el lado que va contra el miembro lesionado. Vende la tablilla fuertemente pero sin que dañe el miembro. No ponga vendajes sobre el punto de fractura.

FRACTURA DE CLAVICULA

Mientras la víctima está parada o sentada bien derecha, el hombro del



lado lesionado debe colgar mucho más abajo que el otro.

Qué hacer: Coloque una almohadilla grande debajo de la axila. Haga un cabestrillo triangular con una pieza de género de 1 metro cuadrado, aproximadamente. Soporte el brazo del lado lesionado con el cabestrillo. No lo ate muy apretado, porque puede interrumpirse la circulación del brazo. Lleve a la víctima a ver a un médico.

FRACTURA DE LA COLUMNA VERTEBRAL

Esta lesión es extremadamente grave. Una manipulación o maniobras erróneas pueden provocar daños en la médula espinal, produciendo parálisis permanente.





Un dolor en el cuello o en la espalda puede ser el único síntoma. Si la víctima no puede mover los dedos, probablemente se trate de una fractura de cuello. Si puede mover los dedos pero no sus pies o dedos de los pies, probablemente sea una fractura de espalda. Sin embargo, puede suceder que la víctima mueva sus manos y pies y dedos y tenga fractura de columna.

Qué hacer: Llame en seguida al médico. No mueva a la víctima a menos que sea absolutamente necesario. Manténgala abrigada con mantas, sacos, etc. y dele calor externo. No le permita que intente sentarse y no le levante la cabeza ni aún para darle un sorbo de agua.

Si es imprescindible mover una persona que ha sufrido fractura de cuello, debe ser transportada con la **cara para arriba** (boca arriba) sobre una puerta, una tabla de más de 1 mt. 50 de largo, o algún soporte rígido similar. Si se ha fracturado la espalda, debe ser transportada en un soporte rígido con la **cara para abajo** (boca abajo). Si se desconoce a qué altura de la columna está la fractura, transporte la víctima boca arriba. Pueden precisarse dos o más personas para colocar la víctima en posición correcta sobre la camilla improvisada. Su cuerpo debe ser movido como una unidad, sin inclinar o ladear la cabeza hacia adelante o hacia atrás en caso de fractura de cuello y sin torcer o cimbrear la espalda en caso de fractura de columna por debajo del cuello. El transporte debe ser hecho sin sacudidas ni trepidaciones y la víctima debe estar abrigada durante el proceso.

LO QUE UN HOMBRE DE CAMPO DEBE SABER SOBRE LOS HONGOS COMESTIBLES Y VENENOSOS

por el Prof. Dr. Rodolfo V. Tálice

1. En nuestros bosques indígenas no crecen — lamentablemente — especies comestibles de hongos.

2. En los bosques plantados con árboles importados (especialmente pinos), se desarrollan una cantidad de especies de hongos comestibles y también algunas venenosas.

Para utilizar las primeras en la cocina sin ningún riesgo, basta con aprender a reconocer unas pocas por sus caracteres exteriores y limitarse a ellas. He aqui cuales:

a) El "Hongo panal" o "Cepa", cuyo nombre científico es **Boletus granulatus** (ver fig. 1), excelente comestible, fresco o en conserva.

b) El "Lactario" o **Lactarius deliciosus** (ver fig. 3), también buen comestible.

c) El "Hongo del eucalipto" o **Pholiota spectabilis** (ver fig. 4), que sólo es agradable cuando es joven, pues los hongos desarrollados tienen un sabor amargo.

d) El "Hongo de la arena" o **Tricholoma bruneum** (ver fig. 5), comestible aceptable. Crece en los pinares y se conserva largo tiempo.

e) El "Hongo verde" o **Amanita phalloides** (venenoso y hasta mortal; un solo sombrero puede ocasionar la muerte de toda una familia). Aparece en los robledales o encinales. Es fácil de distinguir por su color verdoso y, en particular, por la envoltura que presenta su pie (ver fig. 8).

f) El "Hongo matamoscas" o **Amanita muscaria** (ver fig. 9), muy característico, es también venenoso aunque no es mortal.

g) El "Entoloma" o **Entoloma lividum** (ver fig. 10), aunque raro, es fácil de reconocer (tiene envoltura en su pie). Es venenoso.

No existe ningún procedimiento para hacerle perder a un hongo su poder venenoso, ni tampoco ningún método casero que permita asegurar que es o no venenoso (por ejemplo, la famosa cucharita de plata), a pesar de las afirmaciones de personas que se suponen entendidas (en realidad, mal informadas).

3. En nuestros campos y praderas es útil saber reconocer tres especies más o menos abundantes:

a) El "Agárico o Champignon" o **Agaricus campestris** (ver fig. 2), que aparece sobre todo en los potreros empastados y húmedos, durante casi todo el año, pero principalmente en la primavera y el verano, después de la lluvia. Es un comestible de buena calidad, sea en estado fresco, sea desecado.

Hay una especie muy vecina: el "Agárico yodofórmico", no comestible, que se reconoce por tener manchas amarillentas y un olor característico de yodoformo.

b) El "Hongo esponja o Vejiga de lobo", o **Lycoperdum giganteum**, muy conocido cuando es joven y blanco al corte, es comestible y recomendable (por ejemplo, en forma de tortilla).

c) El "Lepiota" (ver fig. 7), fácil de distinguir por su pie, muy alto, el color del sombrero y su olor algo desagradable. Aunque no venenoso, **debe descartarse.**

Para más detalles, consultar el **Manual sobre Hongos comestibles y venenosos.** del Prof. Dr. R. V. Tálice y Sra. (Ed. Peri, Montevideo 1965.)

HONGOS COMESTIBLES

1

2

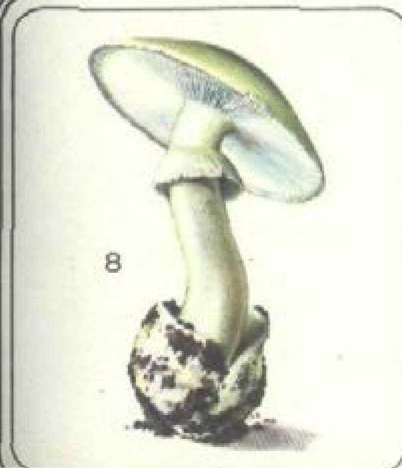
3

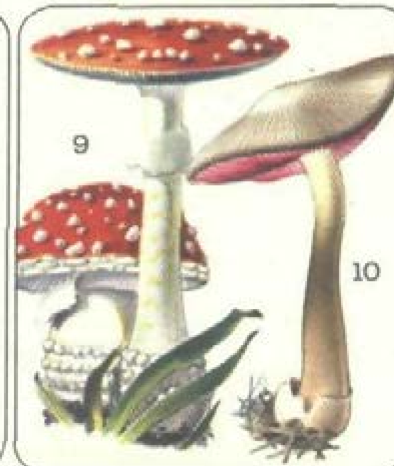
4

5

6

7





HONGOS VENENOSOS

El "Hongo verde" o Amanita phalloides (venenoso y hasta mortal; un solo sombrero puede ocasionar la muerte de toda una familia). Aparece en los robledales o encinales. Es fácil de distinguir por su color verdoso y, en particular, por la envoltura que presenta su pie (fig. 8).

El "Hongo matamoscas" o Amanita muscaria (fig. 9), muy característico, es también venenoso aunque no es mortal.

El "Entoloma" o Entoloma lividum (fig. 10), aunque raro, es fácil de reconocer (tiene envoltura en su pie). Es venenoso.



Industrias Caseras

BUTIFARRAS

Este embutido se puede presentar de diversas maneras, como la totalidad de la factura de cerdo y entre las fórmulas más sencillas vamos a dar a conocer las siguientes. Una de ellas sería: Tomar lomo de cerdo 1 kilo, grasa de tocino 250 gramos, sal 35 gramos, pimienta en polvo 6 gramos. El lomo de cerdo y la grasa se pican bien a cuchillo y se ponen en un recipiente de madera, metal o barro. Se le agrega la sal y pimienta, desde luego la sal bien molida o fina y se amasa todo durante un buen tiempo para uniformar la pasta. Se llenan las tripas, se dividen del largo que se prefiera y luego se ponen en agua hirviendo durante unos 25 minutos, teniendo cuidado de pincharlas a fin de evitar que revienten. Luego se retiran y se cuelgan para que se oreen.

Las butifarras catalanas sé preparan según la siguiente fórmula. Carne de cerdo 3 kilos, tocino 1 kilo. Se pica bien o se pasa por la máquina y se le agrega a la mezcla 90 gramos de sal fina, 120 gramos de pimienta negra molida y un poco de canela y nuez moscada. Se amasa todo y se embute. Se ponen en agua hirviendo durante 25 minutos. Se sacan y se cuelgan. Cuando se enfrían toman el color blanco por la cantidad de grasa que escapa por los poros de la tripa.

CODEGUIN

Ingredientes necesarios para preparar 10 kilos de codeguín. Carne de ternera de nalga 2 kilos, carne de cerdo (paleta y jamón sin gordura) 6 kilos, cuero de cerdo 1 kilo, panceta 1 kilo, sal fina 250 gramos, salitre 12 gramos, pimienta blanca molida 15 gramos, canela molida 2 gramos, clavo de olor 1 gramo, vainilla, 1 chaucha y vino garnacha o seco 50 gramos.

Para preparar la masa se procede de la siguiente manera: se pican finamente las carnes de ternera y de cerdo a cuyo efecto se le hará pasar por el molde Nº 3 de la máquina picadora; luego se pica el cuero, que debe estar previamente raspado a cuchillo, para lo cual deberá ser pasado dos veces por el molde Nº 2 de la máquina. Después se corta la panceta (la gordura solamente) en forma de pequeños cubos, y, finalmente, se amasa todo, de modo que se forme una pasta fina a la que se va agregando los demás ingredientes (condimentos y especies). Hecha la pasta se procede a embutirla utilizando intestino grueso de cerdo o esófagos ("Tragapastos"). Luego de embutirla se forman piezas, haciendo ataduras cada 20 ó 25 centímetros, y quedarán formados los codeguines, listos para el consumo. Puede secarse en la estufa para darle mayor coloración.

El codeguín es un producto que, como la demás factura de cerdo fresca, debe cocinarse antes de comerlo.

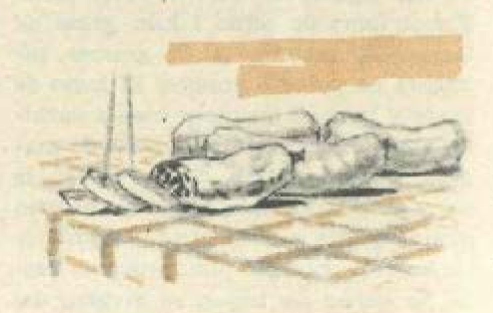
SALAME TIPO CRESPON

Ingredientes para preparar 100 kilos de salame tipo Crespón: carne de novillo (sin tendones ni gordura) 40 kilos; carne de cerdo (magra) 40 kilos; tocino 25 kilos; sal fina 3 kilos 300 gramos; salitre 6 gramos; pimienta en grano o quebrada 400 gramos; vino tinto o blanco medio litro; nuez moscada, una; ajo, dos cabezas.

Para proceder a la elaboración se pican ambas carnes o se cortan en pequeños trozos, como se hace para el salame común. El tocino será previamente cortado en lonjas, después de serle extraído el cuero y de ser raspada la superficie para sacarle la grasa blanda. Luego se corta a cuchillo o a máquina, en forma de pequeños cubitos. Las dos carnes se mezclarán con el tocino, amasándolas bien y agregándole al mismo tiempo la sal y la pimienta. Después de volver a amasar, para uniformar la mezcla con la sal y la pimienta, se le agregará a la pasta así obtenida los demás ingredientes, o sean, el vino, la nuez moscada, y el ajo, que debe triturarse antes en un mortero, con un poco de sal gruesa. Mezclados todos los ingredientes, se continuará amasando la pasta por el término de 20 minutos, más o menos. Luego de lo cual se procederá a embutirla en tripas de cerdo, con preferencia. Antes de utilizar la tripa deben ser lavadas para dilatarlas y quitar la sal en caso de que fueran tripas saladas. No disponiendo de máquinas embutidoras, la pasta debe ser embutida a mano, de tal suerte que la tripa quede bien rellena. Luego se atará, formando piezas de 30 a 40 centímetros las que serán pinchadas, con una aguja gruesa común, para extraerles el aire que pueda haber quedado dentro, mientras se embute la pasta.

Formadas las piezas, de a dos por ristra, se dejan orear colgándolas durante un rato, mientras se van llevando a la estufa. Esta estufa consiste en una pequeña pieza donde se colgarán los salames en perchas pendientes del techo y en donde habrá, en sus cuatro rincones otros tantos braceros con leña, si fuera posible de quebracho, con el objeto de secar por evaporación del agua el salame. Esta operación dura más o menos de 2 a 3 días, según sea la humedad del ambiente.

Si se dispone de una pieza o sótano bien ventilado, los salames se colgarán allí durante 30 ó 40 días, para su conservación, teniendo cuidado de encender 1 ó 2 braceros cuando hay mucha humedad.



Al cabo de 2 ó 3 meses, es decir cuando el producto se ha desecado bien, se le dará un baño de grasa de cerdo derretida, sumergiéndolos y sacándolos rápidamente. Se puede apreciar si el proceso de maduración del salame es normal, si después de 12 ó 15 días de ser colocados en el depósito se observa al tacto cierto endurecimiento de la pieza, cuya superficie debe presentarse ya algo contraída. Se inicia también la formación de algunas colonias de hongos, (mohos) característicos de estos productos y cuya presencia es la mejor prueba de la mejor marcha de la maduración. Si después del tiempo señalado anteriormente no se presenta ninguno de estos signos, y por el con-

trario, las piezas aumentan de volumen, son blandos al tacto, no hay colonias de hongos en su superficie, puede juzgarse que el producto está en principio de descomposición. Se puede cambiar de ambiente pasándolo a uno más seco, y si el producto no mejora puede considerarse inapto para el consumo.

GALANTINA

Ingredientes para 10 kilos: Carne de cerdo (lomo y paleta, sin gorduras) 7 kilos, tocino 2 ½ kilos, carne de ternera suficiente para ligar la carne 500 gramos, sal fina 300 gramos, salitre 5 gramos, pimienta molida 25 gramos, nuez moscada 2 gramos, canela molida 2 gramos, coriandro en polvo 2 gramos, ajo triturado, 3 dientes, arvejas, ablandadas en agua caliente 5 gramos.

Se corta la carne de cerdo y el tocino en trozos grandes como huevos de gallina, a los que se le agrega la carne de ternera picada finamente, con el objeto de obtener la "liga" de la pasta; se le agregan después los demás ingredientes y luego se amasa el todo hasta obtener una pasta uniforme.

Terminada la primera operación, se procede a envolver en papel impermeable y luego en un lienzo fuerte, formando con los 10 kilos de pasta 3 piezas de 3.300 gramos cada una, se les da forma redondeada o cuadrada, y luego se atan fuertemente con piolín, en sentido circular y longitudinal por afuera del lienzo, llevándolos al tacho de cocción, en agua, donde se mantienen por espacio de 3 a 3 ½ horas a una temperatura de 85 grados, sin hervir, cocinándose lentamente. Después de este cocimiento se extraen las piezas, se les saca el lienzo y el papel y se envuelven con tela de ternera, sumergiéndolas un rato en la misma agua para que la tela se pegue a la pasta. Finalmente, se envuelven en trapo, se atan, se ponen en la prensa, al frío, donde se mantendrán por espacio de algunas horas, hasta que estén bien duras. Después se les saca el lienzo y queda el fiambre listo.



CHORIZOS

Se pican con un cuchillo afilado (no en la máquina, porque pierde todo el jugo de la carne y resultan después los chorizos estopozos) 4 kilos de buena pulpa de ternera a la que debe mezclarse un poco de carne de cerdo. Para esta cantidad de carne, 1 kilo 3/4 más o menos de grasa de pella o bien tocino bien fresco; una vez todo picado se pone en una fuente grande y se le agrega 4 cucharas de sal común o molida, 2 ó 3 dientes de ajo, una cucharada de ají picante, un poco de pimienta negra molida, y una cucharada de orégano seco. Se mezcla bien y se deja en lugar fresco hasta el día siguiente; entonces se agrega un litro de leche, se mezcla bien y se llenan las tripas que deben estar bien limpias y sopladas; se pasan por agua limpia y tibia para ablandarlas, se llenan los chorizos con un embutidor especial que se compra en las casas del ramo, se van atando con un piolín fino, del tamaño que quiera, y se dejan en lugar ventilado.

SALCHICHON

Los salchichones pueden conservarse durante mucho tiempo y se exigen en su preparación una rigurosa higie-

ne. Se emplea para hacerlos la carne más roja del cerdo, ya sea de la espaldilla, del lomo o del jamón; el tocino duro y firme que cubre las costillas, y como tripa el intestino grueso del cerdo o del vacuno. El tipo se hace de esta forma: Se toman dos terceras partes de gordura y una de carne flaca. Se pica y se agrega para un kilo de carne: 45 gramos de sal, 2 gramos de pimienta en grano, 2 gramos de pimienta molida, 2 gramos de especies, 2 gramos de azúcar, 1 diente de ajo. Se mezcla todo bien y se pone en reposo durante 48 horas en lugar fresco. Luego se pica fino y se llenan las tripas con un embudo. Este trabajo hay que hacerlo con prolijidad, empujando a la pasta a fin de que la tripa quede bien llena. Luego se pincha varias veces las tripas para dejar escapar el aire y se aprieta nuevamente. Se ata fuertemente, dejando un sobrante de piolín para colgarlo.

El tipo criollo se hace así: Para preparar 10 kilos, carne de ternera (cuartos y paletas, sin grasa) 8 kilos, tocino 2 kilos, sal fina 300 gramos, salitre 15 gramos, pimienta molida 20 gramos, ají molido 20 gramos, ajo triturado 3 dientes, nuez moscada en polvo 5 gramos, clavo de olor 2 gramos, canela en polvo 5 gramos, licor de anís 25 gramos. Se pica finamente la carne de ternera (a máquina), el tocino se pica en molde algo mayor. Ambas carnes picadas en la forma indicada, se amasan a mano, ligándose transversalmente, de manera de que cada ligadura quede separada por espacio de 1 cm. El largo de cada pieza es más o menos de 0.60 cm.

SALAMINES

Para preparar 10 kilos de salamines, se utilizan estas proporciones: Carne vacuna 7 kilos, carne de cerdo flaca 1 ½ kilo, sal fina 300 gramos, pimienta en grano 100 gramos, salitre 100 gramos, nuez moscada 1 gramo, ajo picado una cabeza, vino tinto 100 gramos.

Se corta en pequeños trozos las carnes de vaca y de cerdo, a las que se agrega el tocino cortado, también en pequeños trozos, a máquina o a cuchilla. Se mezclan estos tres ingredientes, amasándolos bien, mientras se le van agregando la sal y el salitre (previamente mezclados entre sí). Por último se le agregan los demás ingredientes (de los cuales el ajo y la nuez moscada se han triturado con anterioridad en un mortero con un poco de sal gruesa), hasta que todo constituya una masa uniforme, que deberá dejarse reposar durante unas 15 horas, si el tiempo es fresco, para ser luego embutida en tripas de ternera. Se atan, se pinchan, y se cuelgan en la cocina.



JAMONES

Cuando se desea preparar jamones conviene hacer la matanza temprano y elegir cerdos que no sean ni muy gordos ni excesivamente viejos, pues en el primer caso no son sabrosos y son algo difíciles de conservar y en el segundo la carne resulta dura.

El jamón debe pesar más o menos unos 8 kilos, y como medida previa se recorta para darle buena forma y luego de cortar el hueso en la cabeza de la articulación es recomendable quemar el caracú con un hierro bien ca-

liente, para evitar la putrefacción, llenándolo con salitre. Separada la pierna y colocada sobre una mesa, con el lado del corte hacia arriba, con un cuchillo filoso se recortan los bordes y los trozos de carne que sobresalgan en la superficie del corte de la pierna hasta llegar a las capas musculares, y parando los jamones sobre la mesa, se les hace flexionar para provocar la salida de la sangre que ha quedado en las venas, operación que se completa haciendo presión sobre aquellos vasos, en las proximidades del corte desarticulando luego la pata por la articulación del garrón, de manera de separarla sin romper los huesos. Listos los jamones en esta forma, la preparación y conservación se puede hacer por medio de sal, en seco, o por medio de salmuera; ahumados o cocidos. El primer procedimiento, o sea el más común en las chacras, consiste en acomodar el jamón en la forma ya indicada, y dejarlo en un lugar fresco unas 24 horas. Luego se procede al salado, preparando esta mezcla: 5 kilos de sal gruesa, 1 kilo de sal fina, 50 gramos de pimienta blanca, 50 gramos de salitre, 50 gramos de azúcar molida. Por otra parte se prepara: 50 gramos de rama de enebro, 10 gramos de tomillo, 10 gramos de laurel, 10 gramos de salvia, todo bien picado, pudiéndose cambiar a gusto estas plantas aromáticas.

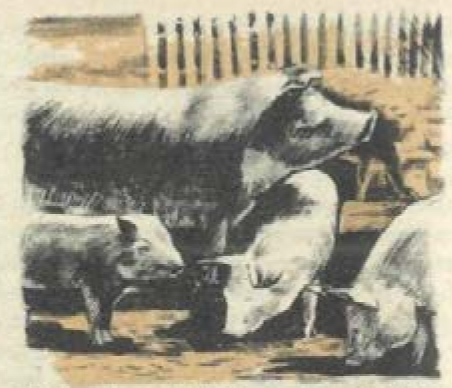


Se pincha el cuero con un cuchillo de punta para que penetre la sal más fácilmente, después se frotan los jamones en toda su superficie con la sal así preparada. Al día siguiente cuando los jamones han despedido un poco de agua y sangre se limpian con un trapo seco y se ponen en el saladero. Se pone primero en el recipiente que puede ser de barro o de madera, siempre poco profundo, una camada de sal gruesa. Sobre ella se coloca el jamón y al mismo tiempo que se cubre con unos puñados de sal, se le va agregando el molido de las plantas aromáticas. Sobre el jamón se pone una tabla con un peso de 20 kilos para que haga continua presión.

De vez en cuando se invierte la posición del jamón, repitiendo la operación de cubrirlo con sal y plantas molidas. El recipiente debe estar en un lugar fresco y allí deben quedar los jamones durante un mes más o menos. Por último se sacan, se limpian y se cuelgan en un lugar seco y ventilado, sin perjuicio de ahumarlos si fuera del agrado del interesado.

En cuanto al jamón cocido que no es muy recomendable para las chacras, dado que una vez iniciado el consumo hay que terminar con él, salvo si se cuenta con una heladera. El procedimiento para elaborar el jamón cocido consiste en los siguientes. Se toman con preferencia jamones de tamaño reducidos. Se les saca el hueso. El corte se hace lo más prolijamente posible, sin destrozar el jamón; se recortan los sobrantes y el tajo se cierra con una costura de hilo fuerte. Se prepara una salmuera compuesta con 15 kilos de sal, 200 gramos de salitre, y 100 litros de agua. Se sumergen en esta salmuera durante 90 días teniendo la precaución de removerlos para que se impregnen bien. Antes de seguir adelante, conviene recordar que el hueco que deja el hueso se debe rellenar con un

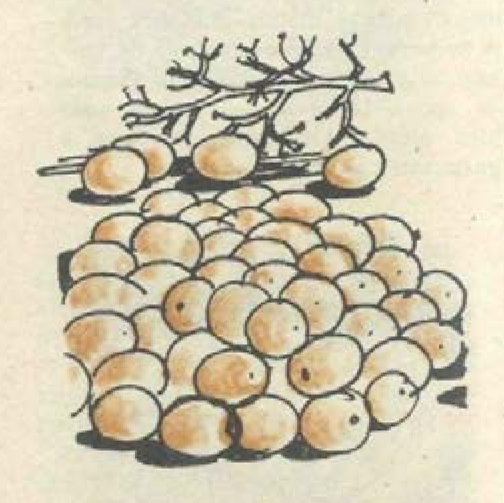
puñado de azúcar molida. Se envuelven en un lienzo fuerte y se atan con piolines, arrollando en espiral y haciendo la mayor presión, para que queden con una forma más o menos cilíndrica. En estas condiciones los jamones son llevados a la cocción para lo cual se dispone de un tacho, con agua caliente entre 80 y 90 grados. El tiempo varía según el tamaño de los jamones y está calculado en una hora de cocción por cada kilo de jamón. La cocción para hacerla bien se comienza con 90 grados, y así se mantiene y a la mitad del tiempo que llevará en el agua, se rebaja a 70 grados. Se punzan con una aguja larga, y la operación estará terminada en cuanto la aguja pase de lado a lado sin mayor dificultad. Se retiran, se desenvuelven, se les cambia el lienzo, se atan nuevamente y se ponen en la prensa, cambio que debe hacerse con el jamón caliente. En la prensa permanecerán unas 14 horas. Por último se sacan, se envuelven en papel impermeable, y se les pasa una atadura de hilo en espiral. Hay una variante en el gusto de la salmuera, muy utilizada, y que consiste en agregarle 5 litros de cerveza y algunas especias. También hay quienes cuecen el jamón en cerveza y azúcar en lugar de utilizar agua simple. Como decimos anteriormente, este fiambre hay que consumirlo a no más de 15 días de su preparación.



ELABORACION DEL JUGO DE UVAS

Por lo económico de su preparación, la rapidez con que se realiza y los pocos implementos que se requieren, hacen que su elaboración, aun por métodos caseros, pueda hacerse en gran escala, o por lo menos para disponer de esta excelente bebida durante todo el año.

Para la preparación del jugo de uvas se le da preferencia a las uvas de la variedad moscatel o Semillón y cualquier otra uva blanca. Utilizando las primeras, se tiene ya resuelto el punto que a la cantidad de azúcar se refiere, ya que éstas la tienen en su proporción necesaria y, por lo tanto, no se le debe agregar. En caso de hacer la elaboración con otros tipos de uvas es conveniente agregar un poco de azúcar para que no resulte un producto acidulado. El tipo de uvas a emplearse queda a cargo del interesado, ya que hay



quien prefiere una bebida más bien dulce, otros ligeramente acidulada. Para obtener esto sólo hay que hacer cortes hasta que se logra disponer de una bebida al gusto particular de cada paladar.

La elección de las uvas se debe hacer, pues, entre aquellas más azucaradas, con granos bien maduros y sanos.

La primera operación consiste en exprimir las uvas, operación que se puede hacer con los racimos enteros o desgranados. En este último caso el producto es siempre de un gusto más suave. El exprimido se puede hacer con la máquina de exprimir carne, con la de hacer puré y también a mano, poniendo las uvas en una tela. Se aprieta enérgicamente de manera que las uvas queden trituradas y el líquido escape por las mallas del tejido.

El exprimido debe ser ejecutado con fuerza suficiente para que todos los granos dejen escapar el máximo de líquido, pero la operación se suspenderá una vez que el orujo (piel de la uva) deje escapar la materia colorante. Si así sucediera, el jugo de uvas tomaría un feo color, sería turbio y astringente.

Ahora ya disponemos del líquido que en ocasiones resultará demasiado dulce. Esto se corrige con el agregado de ácido cítrico a razón de 10 gramos por litro de jugo. Si fuera ácido se le hará un corte con jugo de uvas dulce y en caso de no contar con este jugo es suficiente con agregar un poco de azúcar molida.

Contando con el jugo a gusto del interesado, la operación inmediata consistiría en decantarlo para obtener un producto transparente y libre de las materias que se encuentran en suspensión. Este trabajo se hace pasando el líquido, a medida que va saliendo de la prensa, a un recipiente de madera o esmaltado. En estas condiciones se deja sin mover el recipiente unas seis horas y durante la noche, siempre que no haga calor; si fuera así esto provocaría la fermentación, lo que siempre se debe evitar, pues entonces entraríamos a trabajar un producto alcohólico.

Este estacionamiento del líquido provoca el decantado, con lo que se consigue que las partículas se precipiten al fondo donde formarán una capa espesa. De inmediato se efectúa el filtrado que se hará con una tela que permita el fácil paso del líquido y reten-



ga todas las impurezas. Luego se hace un segundo filtrado con una franela, de manera que después de este segundo filtrado el líquido quedará ya bien transparente. Si así no fuera, se procederá a un tercer filtrado.

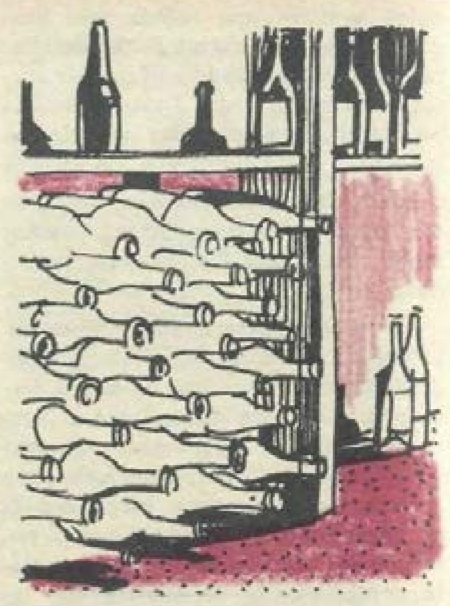
Contando con el jugo bien filtrado, la operación siguiente sería el embotellado. Las botellas que para este fin se utilicen deben esterilizarse con agua hirviendo. En agua hirviendo las botellas tendrán que quedar durante 30 minutos. Si fuera posible, disponer de botellas con cierre automático y arande-

la de goma, como son las de algunos productos de farmacia (Agua oxigenada).

También sirven las comunes con tapón de corcho, pero nunca el cierre es tan hermético como las citadas anteriormente. Los corchos a utilizarse también deben ser sometidos a la esterilización junto con las botellas. Se retiran las botellas, se llenan rápidamente con el jugo y se ponen en el baño-maría para pasteurizar el líquido y asegurar su conservación.

El baño-maría se prepara con cualquier lata de buen tamaño en cuyo fondo se dispone de una refilla de madera para evitar que las botellas se apoyen directamente en el fondo de la lata. Se vierte el agua y luego se colocan las botellas.

El nivel del agua del tacho en que se prepara el baño-maría será hasta la misma altura que marque el líquido contenido en las botellas. Estas se llenarán con el jugo hasta la mitad del cuello. Se les pone el tapón suavemente, sin introducirlo mayormente y se lleva al fuego. Una vez que el agua del baño llega a 80º se cuentan cuatro minutos y se retira el recipiente del fuego. Rápidamente se termina de introducir los tapones, se retiran las botellas del baño, se colocan en un lugar templado y se aseguran los tapones con piolín fuerte. Es aún para terminar la operación y tener la seguridad de que el jugo no va a sufrir una reinfección, lacrar las botellas.



El éxito depende, pues, de la pasteurización. Esta operación debe realizarse con el máximo de limpieza y rapidez. Cualquier útil sucio o cualquier demora en las operaciones, especialmente en el momento en que va a cerrar definitivamente la botella, puede malograr todo el trabajo. Terminada la elaboración y listas las botellas ya bien cerradas con lacre se depositarán en un lugar fresco, con preferencia en sótanos. Si alguna botella, después de varios días, formara moho quiere decir que el líquido ha entrado en descomposición y no debe utilizarse como bebida. En último caso se puede dejar continuar la fermentación y emplearse como vinagre.

PREPARACION DE JUGO DE NARANJAS

Empléense únicamente naranjas bien dulces, en buen estado de madurez y no picadas. Lávense bien las naranjas hasta que queden limpias. Se pelan a mano o por medio de máquinas adecuadas sin dañar la carne, cortándolas luego en tres o cuatro rodajas, para prensarlas luego por una prensa para sacar completamente el jugo.

Si se dispone de una pequeña prensa de bodega tanto mejor porque entonces el trabajo será perfecto y económico. El jugo deberá recibirse en un recipiente de madera, de vidrio, enlo-

zado, etc. El producto obtenido no será muy claro pero ello no implica nada porque lo que se desea es una bebida sana y natural. Si se desea se puede agregar azúcar para sacar más dulce el producto, pero si las naranjas ya lo eran, no hay necesidad. El jugo listo para envasar será puesto en botellas o recipientes adecuados que en todos los casos deberán estar bien esterilizados en agua hirviente. Si el envasado se hace en botellas, que es lo más práctico, se esterilizan también los corchos y una vez llenas las botellas dejando dos dedos libres, se lleva al baño María con agua fría y se eleva la temperatura hasta 70º centígrados y desde este momento se cuenta 30 ó 40 minutos al cabo de los cuales se retiran cerrando de inmediato las botellas, asegurando con un alambre los tapones para que no se salgan; hecho esto se colocan nuevamente al baño María durante otra media hora y se retiran para terminar la operación al día siguiente con otra media hora ó 40 minutos pasados los cuales se retiran las botellas y se guardan por un tiempo bastante grande, que permitirá su consumo en pleno verano que es cuando más se aprecian las naranjadas.



CONSERVAS DE TOMATES

Cruda. — Se toman tomates bien maduros y se les elimina los pedúnculos. Se lavan con agua tibia, se trozan en cuatro, se pasan por un cedazo a fin de eliminar las cáscaras y semillas y con la pulpa obtenida se hace una muñeca de tamaño grande, con una tela que pudiera ser arpillera bien limpia. Esta muñeca se cuelga para que deje escapar el agua y cuando el contenido ha llegado a tener un estado más o menos sólido, se retira, se le agrega sal a gusto y un poco de aceite para amasar toda la pasta. Por último, se envasa en recipientes de vidrio y se cubre la superficie con una capita de buen aceite.

Crema. — Se seleccionan los tomates más carnosos, se cortan en pedazos y se ponen en un barril que tenga algunos agujeros dispuestos algo más arriba del fondo. El barril se tapará con una tela y por los agujeros escapará el agua de los tomates. Después de 5 ó 6 días el contenido se habrá transformado en una pasta cremosa. Se retira, se separan, valiéndose de un cedazo, las cáscaras y semillas. Se le agrega a esta crema 100 gramos de sal fina por cada kilo, y por último se envasa. Para darle un mejor sabor conviene agregar unas hojas de laurel y pimienta.

Orejones. — Los tomates también se conservan durante bastante tiempo por el procedimiento de desecación. Para esto se eligen los mejores frutos, se cortan en dos partes y se aprietan con las manos suavemente para dejar escapar parte del jugo. Luego se colocan en bandejas de madera para ser expuestos al sol durante el tiempo que sea necesario. De noche se retiran, y cuando los tomates están casi secos, se ensartan en un piolín formando un rosario. Este rosario se cuelga al sol para terminar la deshidratación. Listos, se recogen y se acondicionan en latas

y frascos tratando de comprimirlos al introducirlos en los envases. Para lograr un mejor producto, entre cada camada se distribuyen hojas de plantas aromáticas. Para el uso es necesario pasarlos por agua tibia antes de destinarlos al consumo.



Al natural. — La forma casera de conservar tomates al natural es a base de salmuera. Se prepara una solución de agua y sal con tanta cantidad de ésta como para que un huevo fresco pueda sobrenadar en la superficie. Se toman tomates bien sanos y carnosos y se les corta el tallo dejando siempre un pequeño resto del pedúnculo. Se someten al blanqueo, que consiste en pasar por agua hirviendo durante un par de minutos, se retiran y se sumergen en agua fría. Se dejan escurrir y luego se acondicionan en envases de vidrio de manera que los pedúnculos queden para arriba, tratando de que no dañen a los tomates que van sobre ellos. Una vez lleno el recipiente se cubren con la solución de sal indicada a la cual se le puede agregar para mejorar el gusto, hojas de laurel, nuez moscada pulverizada, clavos de olor, etcétera.

En cambio de la salmuera se puede utilizar una solución compuesta por ocho partes de agua, una parte de vinagre y dos partes de sal. Primeramente se hace hervir esta mezcla, se filtra y por último se vierte sobre los tomates ya colocados en el tarro de vidrio. Como los tomates tienden a subir a la superficie, es necesario recortar una madera inolora con la forma de la boca del recipiente y colocarla sobre los tomates; sobre la tabla se pone cualquier peso para que al hacer presión sobre la madera mantenga los tomates cubiertos por el líquido. Para asegurar la conservación y evitar la evaporación de las soluciones, se recomienda cubrir la superficie con una capita de aceite, y cerrar herméticamente los envases.

PREPARACION DE PICKLES

Cuando se trata de conservar solamente pepinos chicos por medio del vinagre, *el primer trabajo que hay que* hacer es espolvorearlos con sal y dejarlos durante 24 horas en estas condiciones, removiéndose varias veces. Si son tiernos no es necesario hacerlos hervir y sólo basta con lavarlos con agua avinagrada, dejarlos secar o secarlos con un paño, colocarlos en los envases de vidrio y luego llenar el vaso con vinagre de buena calidad, hir-



viendo. A este vinagre se le agrega, con anterioridad, por cada litro, 15 gramos de sal y 20 de pimienta negra, se calienta y cuando ha hervido unos segundos, se filtra y está en condiciones para cubrir los pepinos.

Si los pepinos fueran de tamaño mayor, se cortan en rodajas y se hacen hervir en vinagre puro hasta que queden a gusto.

Para mantener el color verde en los pepinos se le agrega al vinagre, cuando se retira del fuego, un gramo de sulfato de cobre por cada cinco litros de vinagre. El líquido debe cubrir totalmente el producto, y los envases, que no han de ser muy grandes, estarán siempre bien tapados.

Los pickles que se acostumbran a vender en el comercio o encurtidos es una mezcla de las más distintas variedades de hortalizas, entre las que podemos incluir pepinos, zanahorias, apios, cebollas pequeñas, pimientos rojos, ajíes verdes, lo que da un producto muy atractivo de aspecto por la variedad de sus colores.



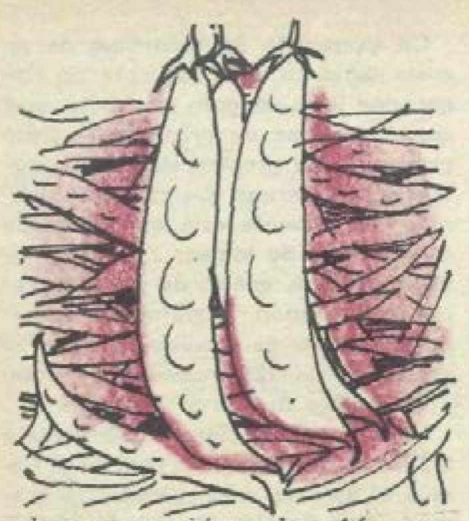
Se someten las hortalizas, una vez seleccionadas por tamaño, a un ligero hervor cuya duración la fijará la práctica del operador. Este ligero cocido no será en agua sino en vinagre puro. Se retiran, se acondicionan en los frascos y se les agrega el vinagre de la mejor calidad. Sal y plantas aromáticas a gusto.

Un preparado de encurtidos de un gusto exquisito, es el siguiente: Su elaboración lleva un poco más de tiempo, pero se obtiene un producto de gusto particular. La preparación de las hortalizas es la misma que ya hemos indicado. La variante está en el líquido conservador. Se toman: 1 litro de vinagre de vino, cuarto de jerez, 8 gramos de pimentón, 70 gramos de mostaza, 80 gramos de cebollas picantes, 70 gramos de sal, 125 gramos de tamarino y 35 gramos de Curry Powder.

La salsa Curry Powder se prepara aparte con los siguientes productos: Canela 40 gramos, nuez moscada 25 gramos, clavo de olor 10 gramos, pimentón 5 gramos, coriandros 10 gramos. Se pisa todo en un mortero y se deja en infusión con una parte del vinagre ya indicado, durante una hora. Se decanta y luego se le agrega a los ingredientes citados en primer término. Después de unos días se filtra y se vierte sobre las hortalizas ya preparadas y colocadas en los frascos.

CONSERVACION DE CHAUCHAS

Se toman las chauchas tiernas, con preferencia todas del mismo tamaño, se blanquean sumergiéndolas en agua hirviendo durante cinco u ocho minutos, se pasan a una salmuera fría compuesta por 10 % del peso de las chauchas, de sal. Se renueva la salmuera a las 24 horas para ser retiradas y colocadas en un recipiente de madera o vidrio. Se cubren con salmuera al 10 % y sobre la superficie se extiende una *capa de aceite de oliva. Se debe vigilar* que el líquido cubra permanentemente las chauchas y si por razones de evaporización se notara una pérdida se debe rellenar rápidamente. Antes de destinarlas al consumo se ponen durante dos horas en agua pura. Otro procedimiento a base de sal es colocarlas en un frasco de boca ancha, previamente pa-



sadas por agua hirviendo y fría como se ha indicado para el procedimiento anterior, en forma de camadas y entre cada camada una capa de sal. Las camadas tendrán una altura de 3 a 4 centímetros y la sal cubrirá abundantemente todas las chauchas. Si se deseara se aromatiza con especies. Siempre, repetimos, se vigila que el producto quede cubierto y se recurre para el caso que fuera necesario, con una madera y un peso arriba.

Otro procedimiento es con el empleo de la manteca. Se preparan las chauchas en la forma indicada, se colocan en una vasija de barro y sobre ellas se vierte manteca fundida hasta que las chauchas queden bien cubiertas. Por último se tapa el recipiente con un trozo de papel celofán que se sujetará con un piolín.

Las chauchas pierden, al ser hervidas, el color verde tan atractivo. Esto se corrige fácilmente si cuando se pasan por agua hirviendo se le agrega a ésta 1 gramo de sulfato de cobre por cada 5 litros de agua o, en su lugar, una cucharadita de sal de cocina y una cucharada grande del bicarbonato de soda por cada cuatro litros del agua que se destina al blanqueo. Cualquiera de estos productos tienen la propiedad de fijar el color verde de las chauchas.

CONSERVACION DE HUEVOS

Entre los distintos procedimientos que se emplean en la conservación de huevos, encontramos en el empleo del silicato de sodio, el más simple y el de mejores resultados .

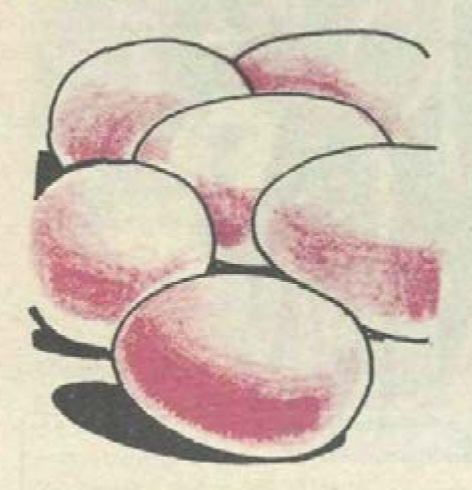
Con agua de cal. — En un recipiente de madera, de vidrio o de barro, se acomodan los huevos de manera que queden todos con la "punta" hacia abajo. Se prepara una solución con 100 gramos de cal apagada cada diez litros de agua. Se revuelve durante unas horas, se deja reposar, se decanta y el líquido claro obtenido se vierte sobre los huevos hasta que queden cubiertos. Sobre la superficie se extiende una capita de aceite o también se espera a que se forme la película de carbonato cálcico. Esta película se mantiene hasta que llegue el momento de hacer uso de los huevos. La solución de cal se puede emplear sin hacer decantado, pero la lechada lleva impurezas que se le depositan sobre la cáscara de los huevos formando una costra de feo aspecto.

Para asegurar la operación se recomienda introducir en el líquido una muñeca con cal para que al disolverse sustituya la cal que se va transformando en carbonato.

Entre otras fórmulas para la conservación casera, ya que cuando se trata de hacer un verdadero comercio en gran escala se recurre siempre a la conservación en las cámaras frigoríficas, tenemos el procedimiento del doctor Kubel, quien hace una modificación en el agua de cal con un agregado de sal de cocina a razón de 60 gramos por litro. Sostiene dicho autor que el cloruro sódico favorece la conservación y elimina el gusto a cal que pueden adquirir los huevos.

Todos los huevos conservados por cualquiera de los procedimientos indicados, antes de su empleo tendrán que ser lavados previamente y si se deseara consumirlos "pasados por agua" se les perforará con una aguja para evitar que estallen. Esta última precaución hay que tomar por la razón de que al estar completamente tapados los poros, el aire del interior del huevo no puede salir y provoca la rotura.

Si el autor encontrara en cualquier tratado, recomendado, el empleo del "vidrio líquido", tenga en cuenta que este producto no es más que el silicato de sodio.



Conservación de huevos empleando silicato. — Ante todo es fundamental que sean huevos **sin galladura**, o sea no fecundados.

Debe pedirse en el comercio (droguerías, casas de productos químicos, etc.) **silicato de sodio neutro de 39 a 40º Beaumé.** (El silicato alcalino no es apropiado). Es un líquido denso y opalescente. Los huevos deben ponerse limpios, pero sin lavar, dentro de una solución de silicato de 4º Beaumé. Para el consumidor que en general no entiende de graduaciones debe decírsele que por cada litro de solución comprada en el comercio (1.400 k.) debe agregarse de 10 a 12 litros de agua hervida. Con este tratamiento, empleando huevos frescos y de buena calidad, se pueden conservar por varios meses en perfectas condiciones. Después de seis meses hay algunas pérdidas y en ningún caso conviene utilizar huevos de un año de conservación.

Deben ponerse los huevos en recipientes de madera, barro o vidrio, (nunca metálicos), en capas y agregar la solución preparada de silicato de manera que siempre quede un exceso de cinco centímetros de líquido sobre la última camada. Es conveniente usar recipientes altos y de boca no muy grande para poderlos cerrar bien. Puede usarse como tapa, papel pegado mediante el mismo silicato, que es una de las mejores colas conocidas.

Al usar estos huevos, deben lavarse con agua tibia si son para consumir crudos; para hervirlos conviene además agujerear la cáscara con un alfiler para que no exploten debido a la expansión del aire interior. Este producto es análogo al silicato de potasio que suele indicarse en muchas publicaciones, sin tener en cuenta que este último es difícil de obtener.

Ventajas del silicato. — Es un producto inalterable, que se conserva indefinidamente. En contacto con el aire forma una especie de película superficial que conviene sacarla, antes de volver a poner huevos por segunda o tercera vez.

Un jardín es siempre el triunfo del detalle, del elemento particular que, combinado con otros, se disocia fácilmente, vive de sí mismo y hace de lo demás... el resto. Por eso es difícil apreciar la belleza de un jardín en conjunto. Depende casi de lo que no es: la casa, la calle, el espacio disponible, los muros que lo cercan.

NUEVOS SEGUROS RURALES DE PROTECCION TOTAL

Con pólizas que cubren el 100°/° del valor de los animales y amplios planes cuidadosamente estudiados, entre los cuales el

Seguro de Certámenes Ganaderos

para machos y hembras de todas las razas, desde el momento de su embarque por ferrocarril o en camiones en su lugar de origen, hasta su regreso al mismo, si no han sido vendidos en el local de la Exposición.



BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

Sucursales y Agencias en todo el país.



La Pesca

en la zona este del Uruguay

por JUAN CARLOS EDYE

CONSEJOS PREVIOS

Aunque en la pesca no impera siempre la lógica, hay sí factores que generalmente son fundamentales para el éxito final.

Consideramos que muchas veces se fracasa, especialmente por los siguientes motivos: carencia de carnada adecuada a la variedad del pez; implementos inapropiados; mal manejo de los implementos, particularmente el reel.

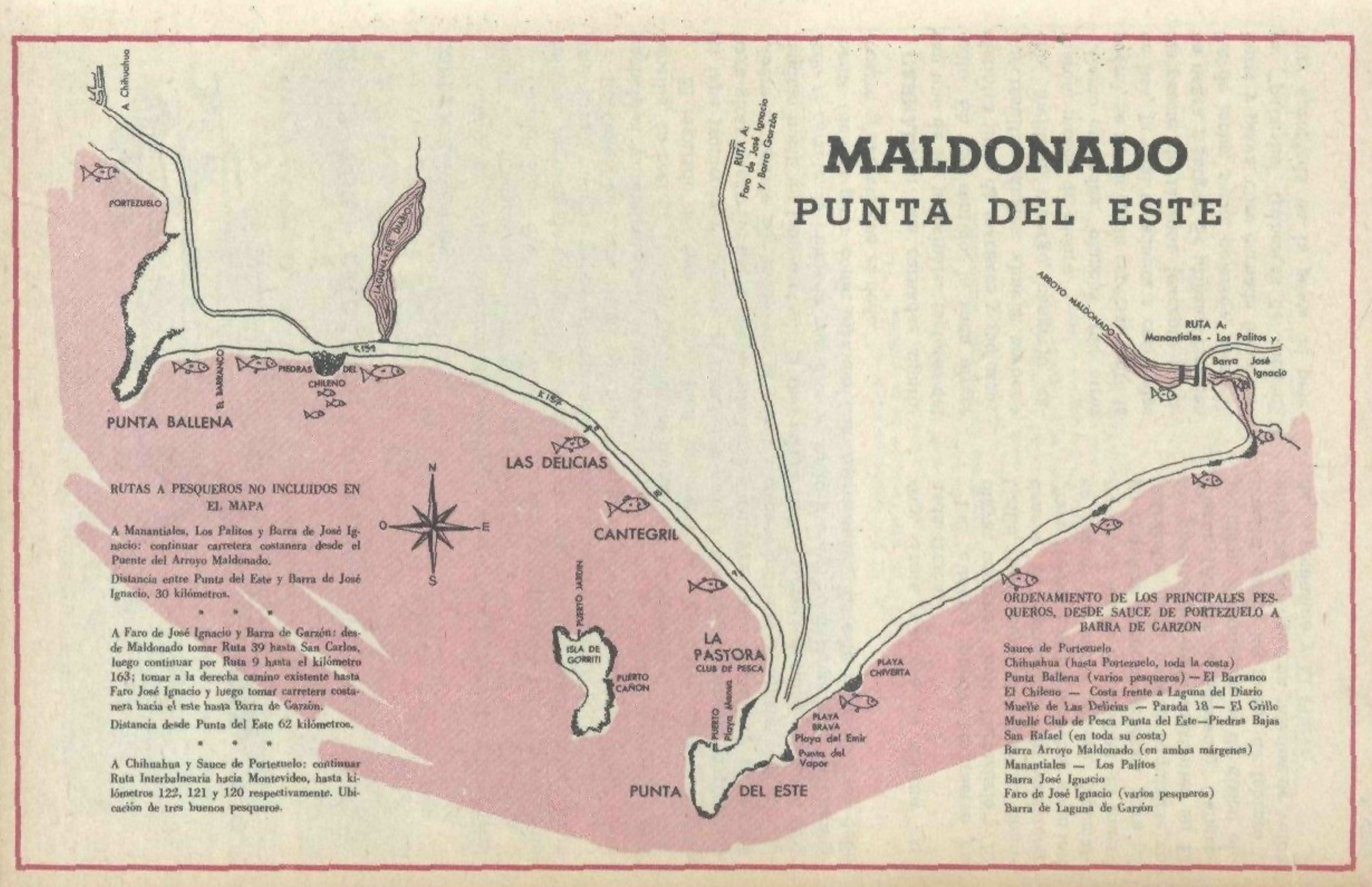
Por ejemplo: ¿sabe usted por qué su reel suele hacer "galleta" y en consecuencia el lanzamiento sale defectuoso o corto, y daña el nylón? La causa es muy sencilla, su reel no se halla regulado al plomo que ha colocado.

El regulado del reel es muy fácil. Los rotativos (tipo americano), tienen en su tapa izquierda (exterior), el freno destinado a tal fin. Al colocar la plomada, haga girar el carrete hasta que la misma se encuentre junto al puntero de la caña. Libere el carrete por medio de la palanca correspondiente y ajuste el freno (girándolo hacia un lado u otro). El reel estará perfectamente regulado, cuando liberado *el carrete, la plomada pegue en el suelo y aquél se detenga solo simultáneamente* (deberá girar como máximo una vuelta más). En esta operación no debe tocarse el carrete con el dedo.

CARNADAS: Las carnadas significan uno de los principales factores del éxito. En ese sentido, la zona ofrece distintos tipos de mariscos y moluscos, que resultan ideales: almeja, berberecho, mejillón, muergo, cangrejo, camarón, mosca de piedra.

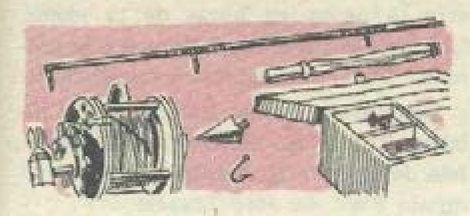
Como carnadas "blancas" (de otros peces), se recomienda especialmente la de lisa, la cual se adapta a casi todas las pescas de la zona (excepto corvina negra y sargo). Se utilizan también las de lacha, sarjo, pejerrey, ajorreal, burel y piava. Otra carnada importante: "pajarilla" (páncreas de vacuno), muy apropiada en la pesca de pejerrey. Trate siempre de utilizar carnada fresca.

Las almejas pueden extraerse en playas cercanas como Portezuelo y El Grillo. Los mejillones, por su abundancia, se encuentran en cualquier playa rocosa. Los berberechos abundan en playas de arena gruesa, especialmente en las de San Rafael. El muergo requiere especial práctica para su extracción, pero pueden adquirirse en los puestos de venta existentes en El Placer (Arroyo Maldonado). Cangrejo, idem. El camarón es de difícil obtención; entre los meses de febrero y mayo se consigue en puestos de venta de la península y El Placer.


MALDONADO
PUNTA DEL ESTE
A Chihuahua
PORTEZUELO
LAGUNA DEL DIARIO
RUTA A: Faro de José Ignacio y Barra Garzón
ARROYO MALDONADO
RUTA A: Manantiales - Los Palitos y Barra José Ignacio
EL BARRANCO
PIEDRAS DEL CHILENO
PUNTA BALLENA
LAS DELICIAS
CANTEGRIL
N
O
E
S
PUERTO JARDIN
ISLA DE GORRITI
PUERTO CAÑON
LA PASTORA
CLUB DE PESCA
PUERTO
Playa Mansa
PLAYA CHIVERTA
PLAYA BRAVA
Playa del Emir
Punta del Vapor
PUNTA DEL ESTE
RUTAS A PESQUEROS NO INCLUIDOS EN EL MAPA
A Manantiales, Los Palitos y Barra de José Ignacio: continuar carretera costanera desde el Puente del Arroyo Maldonado.
Distancia entre Punta del Este y Barra de José Ignacio, 30 kilómetros.
* * *
A Faro de José Ignacio y Barra de Garzón: desde Maldonado tomar Ruta 39 hasta San Carlos, luego continuar por Ruta 9 hasta el kilómetro 163; tomar a la derecha camino existente hasta Faro José Ignacio y luego tomar carretera costanera hacia el este hasta Barra de Garzón.
Distancia desde Punta del Este 62 kilómetros.
* * *
A Chihuahua y Sauce de Portezuelo: continuar Ruta Interbalnearia hacia Montevideo, hasta kilómetros 122, 121 y 120 respectivamente. Ubicación de tres buenos pesqueros.
ORDENAMIENTO DE LOS PRINCIPALES PESQUEROS, DESDE SAUCE DE PORTEZUELO A BARRA DE GARZON
Sauce de Portezuelo
Chihuahua (hasta Portezuelo, toda la costa)
Punta Ballena (varios pesqueros) — El Barranco
El Chileno — Costa frente a Laguna del Diario
Muelle de Las Delicias — Parada 18 — El Grillo
Muelle Club de Pesca Punta del Este—Piedras Bajas
San Rafael (en toda su costa)
Barra Arroyo Maldonado (en ambas márgenes)
Manantiales — Los Palitos
Barra José Ignacio
Faro de José Ignacio (varios pesqueros)
Barra de Laguna de Garzón

CEBA: Elemento muy importante en la pesca del pejerrey. Lleve siempre consigo un buen recipiente de mejillón o cangrejo bien deshecho. De lo contrario pescado hervido.

NYLON: Generalmente los aficionados abusan del nylon grueso e inadecuado a las pescas más comunes de la zona. Salvo que usted pretenda pescar corvina negra, anchoa, chucho, raya o guitarra, no use en pesca de costa una línea superior al Nº 4. No olvide que el mayor placer de este deporte es el de "trabajar" un pez y que en consecuencia cuanto más fino el hilo, mayor deberá ser la habilidad del pescador. Cuando usted adquiera dominio del reel, puede ir disminuyendo el número del nylon y llegar a pescar perfectamente piezas de mediano tamaño (pejerrey, borriqueta, roncaderas, etc.), con línea 3.



CAÑA: Las cañas deben guardar relación directa con la pesca que se realiza o pretende realizar. No use nunca cañas de dimensión superior a 3 50 metros. En la pesca común de nuestras costas es aconsejable el uso de cañas de aproximadamente 2.70 mts. En tal sentido asesórese con las casas especializadas de la zona o simplemente con los pescadores de las distintas instituciones deportivas que indicaremos más adelante.

ANZUELOS: Muchas veces observamos que los aficionados pierden "picada" tras "picada" y se lamentan porque no encuentran la explicación. No tenga dudas, está fallando porque no ha utilizado el anzuelo apropiado (generalmente grande) y porque en consecuencia ha puesto también una carnada inadecuada en tamaño. Más adelante indicaremos cuál es el anzuelo ideal para cada variedad.

PLOMADA: También elemento importante. Su aplicación debe adoptarse al Nº de nylon en lo que se refiere al peso y al movimiento del agua en lo que respecta a su forma. Por ejemplo en pesca mediana y con mar relativamente calma (poca correntada), use un plomo de aproximadamente 60 a 80 gramos y de forma de "gota" o "pera". En cambio para la misma pesca, pero con mar agitada, use más peso y plomadas en forma de triángulo.

AGUAS: El color, profundidad, movimiento y salinidad del agua es factor muy importante y guarda relación directa con las distintas variedades de peces. Hay algunas que prefieren aguas "tapadas" (turbias); otras en cambio tienen preferencia por aguas claras. Cuando informemos sobre las distintas especies, indicaremos qué agua prefieren.

ESPECIES DE COSTA

(pesca con reel)

Nuestras costas ofrecen gran variedad de peces, en su casi totalidad comestibles y de excelente carne. La relación que haremos, será por orden de importancia desde el punto de vista de nuestro paladar, pero estamos seguros que una vez que usted los paladee, tendrá la misma opinión.

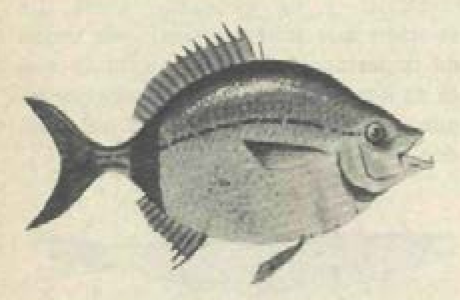


PEJERREY: Abunda en todas nuestras costas, Su tamaño varía normalmente entre la llamada "majuga" (8 a 10 cmts.), hasta el "lomo negro" (40

a 50 cmts.). El tamaño común ("cortón") es de 20 cmts. Es una variedad que prefiere las aguas claras (no extremas) y preferentemente algo movidas. Los ejemplares más grandes se encuentran generalmente sobre los bancos de arena o en las playas rocosas. Se pescan en los lugares bajos a una distancia media de 40 a 50 metros (donde ve usted "romper" la ola sobre el banco). En las costas algo profundas, pican preferentemente a muy corta distancia. Es en estos pesqueros en los que la ceba desempeña rol preponderante, pues se puede arrojar a corta distancia y acardumar al pez. Cuando constate que hay pique, trate de tener siempre en movimiento el plomo, recogiendo intermitentemente el nylon. El movimiento de la carnada favorece el buen pique. Si el pesquero es bajo, coloque los anzuelos a una distancia de 40 a 70 cmts. de la plomada (no use más de dos anzuelos). Si el pesquero es algo profundo, levante los anzuelos a una distancia de 70 y 90 centímetros.

Carnadas: Mejillón, almeja, berberecho, lisa, "pajarilla", camarón, sargo.

Anzuelos: 1804A (Mustad) Nos. 8 al 10. Reinales no mayores de 13 cmts. Período de mayor pique: todo el año. Preferentemente abril-junio.



SARGO: Es una especie de más difícil pesque que el pejerrey, pues debe realizarse en lugares pedregosos (preferentemente bajos). Prefiere las aguas de claridad media y en lugares muy bajos, también algo "tapadas". Su carnada preferida es el mejillón, almeja, mosca de piedra, berberecho, camarón, lombriz de playa y cangrejo blando. Dado las carecterísticas del lugar donde abundan, debe irse provisto de buena cantidad de plamadas. Use nylon Nº 5. Realizado el lanzamiento, mueva solamente el plomo para recoger. Hágalo con la mayor velocidad, a efectos de evitar las "agarraderas" en las piedras. Si bien la pesca es difícil, la excelente calidad del pez bien compensa las plomadas que seguramente va a perder. La época ideal para el logro de buenos ejemplares (de ½ a 1 kgr.), comprende el período julio-noviembre. En verano y otoño existe el inconveniente de la abundancia de ejemplares pequeños, que descarnan continuamente y hacen prácticamente imposible la pesca. En tal época y para eludir tal inconveniente, se aconseja la pesca en horas de la noche. Ubique los anzuelos próximos a la plomada. Prefieren aguas en movimiento.

Pesqueros: Punta Ballena, El Chileno, Punta del Este, Piedras Bajas, Isla de Gorriti, Manantiales y especialmente Faro de José Ignacio.

Anzuelo: 3521 (Mustad) Nº 8 al 10.

Busque el mejor pique en las primeras y últimas horas del día y de noche.

BORRIQUETA: Otra especie de excelente calidad. Prefiere aguas "tapadas" y poco profundas. Sus carnadas preferidas: mejillón, almeja, berberecho, camarón, lisa, lacha. Pésquelo con plomada fija (sin mover). En aguas tapadas el pique puede darse en cualquier distancia. Al hacer los lanzamientos, trate de ubicarlos en los puntos donde el pique ha sido más efectivo. En aguas claras trate de hacer lanzamientos largos, especialmente en horas de mucha luz. Su pique es más abundante en las primeras y últimas

horas del día. Puede pescarse perfectamente con nylon Nos. 3 y 4.

Anzuelos: 515 (Mustad) Nos. 6 al 8.

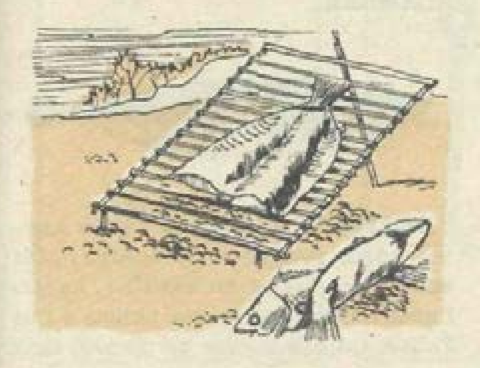
Pesqueros: Sauce de Portezuelo, Chihuahua, Portezuelo, Barranco, El Grillo (y proximidades), San Rafael, Arroyo Maldonado (interior del mismo), Los Palitos, etc.

CORVINA BLANCA: Especie de buena calidad. Su pique se da tanto en aguas medianamente claras como tapadas. Prefiere todas las carnadas señaladas precedentemente, especialmente mariscos (excepto pajarilla). Es una pesca muy similar a la de la borriqueta, con el agregado de que tanto abunda en costas arenosas como en pesqueros pedregrosos.

Pesqueros más importantes: Chihuahua, Kilómetro 122 (Interbalnearia), El Grillo y proximidades, Punta Ballena, Portezuelo, Piedras Bajas y San Rafael.

Anzuelo: 1930 (japoneses) del 1 al 10 ó Mustad 515 del 4 al 8.

CORVINA NEGRA: Una de las variedades que ofrece al aficionado mayor emoción, es la de este pez. El volumen de los ejemplares varia desde 1 ó 2 kilogramos ("tamberas"), hasta 20 ó 30 kilogramos ("bagüalas"). Especie de excelente calidad. Le recomendamos que si tiene la suerte de lograr un ejemplar grande, lo ase a

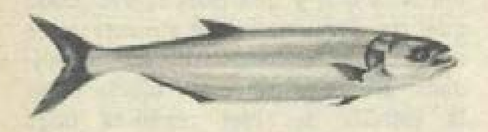


las brasas (ábralo por el lomo). Su pesca requiere gran paciencia y perseverancia, pero bien las vale. Con seguridad, si "aferra" un ejemplar grande, al otro día regresará al mismo pesquero. No lo dudamos, nosotros lo hemos hecho muchas veces. Y al día siguiente, otra vez... Su carnada preferida es el cangrejo colorado y la almeja (también muergo). Se recomienda el primero para los ejemplares grandes y la segunda para ejemplares menores. Generalmente se requiere en esta pesca un buen lanzamiento. Si sus cualidades de lanzador no son buenas, use un solo anzuelo (bien encarnado). Con ello aliviará los implementos y ganará en distancia (no olvide regular el reel). Acá si le aconsejamos un nylon N: 6 ó 7, y una caña fuerte. Dado que su pique es generalmente poco abundante (se compensa con la calidad), use posa caña. No olvide dejar la estrella del reel regulada (algo apretada para facilitar que el pez de "clave") y la "chicharra" puesta. No trate de pescarla en base a fuerza. Una vez aferrada la pieza, comienza la fiesta. De inmediato va a sentir los "cabezazos" (de ahí el nombre de "bagüala"). Regule la estrella y dé línea. A medida que la resistencia del pez va disminuyendo, apriete más la estrella y recoja. Déjela que se canse. Después va a ser fácil extraerla. Si el ejemplar es muy grande, y en la orilla existiera profundidad, tenga cuidado, ahí va a intentar la corvina su última "batalla"; aguántela y trate de aprovechar una ola que lo ayude a tirarla afuera. Si tiene la fatalidad de que se le vaya, no se enoje, en esta pesca es muy común. Pero en verdad, igual fue un momento emocionante. Lástima que después, en rueda de amigos, el tamaño va aumentando... Esta hermosa pesca cuenta en la zona con tres pesqueros muy buenos: Barra del Arroyo Maldonado; Barra de Laguna de José

Ignacio; Barra de Laguna de Garzón. Este pez prefiere las aguas "tapadas", aunque también se da en aguas medianamente claras. Sus horas preferidas de pique son especialmente al atardecer o amanecer. Use carnadas que queden firmes en el anzuelo. Aplique reinales próximos a la plomada (largos). Es un pez netamente de fondo.

Las primeras corvinas negras hacen su aparición a fines de setiembre. Su pique se mantiene hasta fines de abril. Especialmente en la Barra del Arroyo Maldonado. Conviene el uso de plomadas triangulares y de un peso no menor a 200 grs.

Anzuelos: 2330 (Mustad) del Nº 4 al 10.



ANCHOA: Si bien hay opinión generalizada de que se trata de un pez cuya pesca se efectúa mejor embarcado, hay grandes posibilidades de obtenerla desde la costa. Para ello busque pesqueros que se caractericen por la existencia de pejerrey (alimento preferido de ellas). Si la costa es algo profunda, mejor. Use nylon Nº 5 ó 6. Los anzuelos preferentemente altos, a una distancia de 1 metro de la plomada o más si es posible. En esta pesca el "encarne" es fundamental. Use como carnada pejerrey (mediano). Haga de cada uno de ellos dos buenos filet, haciendo que la carnada se asemeje lo mejor posible a un pez. Deje que en la última "pasada", la curva y "gavilán" del anzuelo queden libres de carnada. No saque el cuero al filet. Páselo tres veces por el anzuelo. Coloque en el "ojo" del anzuelo un alambre fino de cobre, a efectos de fijar y evitar que la carnada se arrolle. Si el pesquero es profundo, el pique se puede dar lejos como cerca. Busque aguas claras y movidas.

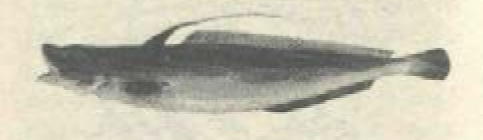
Estos hermosos ejemplares se aproximan a nuestras costas en dos períodos del año. Provienen de las aguas cálidas del norte atlántico. Llegan en los primeros días de noviembre y continúan pasando hacia el sur durante todo el mes y parte de diciembre. Mar afuera se pescan durante todo el verano. Es durante el período precedentemente señalado en que se obtienen las mejores pescas. Durante todo el verano es común obtener algún ejemplar pero no ya con tanta abundancia como en el período señalado. Luego regresan en los meses de abril y mayo rumbo nuevamente al norte. En esta época se obtienen ejemplares excelentes. La calidad de su carne es inmejorable.

Hay dos índices de la presencia de la anchoa: bandadas de gaviotines volando en círculos sobre las aguas o "disparadas" de pejerrey (los verá saltando sobre las aguas). Si ve estas señales, es muy posible que pesque alguna anchoa.

Anzuelos: 1804 (Mustad) Nos. 2/0 ó 3521 (Mustad) Nos. 5/0, 6/0 y 7/0.

Pesqueros: El Barranco, El Chileno, Muelle de Las Delicias, San Rafael, Los Palitos, o cualquier costa relativamente profunda.

USE SIEMPRE REINALES DE ALAMBRE.



BROTOLA: En nuestras costas existen pocos pesqueros apropiados para esta pesca. Consideramos el mejor: Punta Ballena (pesqueros varios) y Los Palitos (especialmente de noche). Esta

especie prefiere cualquier carnada, tanto mariscos como "blancas"; las más apropiadas: pejerrey, lisa, lacha y cazón. Para esta pesca use nylón Nos. 4 ó 5. Se pesca durante todo el año, en especial desde mayo a agosto. Prefiere aguas tapadas; tanto profundas como bajas. Su carne es excelente. Búsquela en fondos barrosos. Mar afuera su pesca es muy común.

Anzuelos: 2330 (Mustad) Nos. 6 al 12.

BAGRE: Pesca muy similar a la de brótola. Difiere de esta en que abunda más. Deben usarse las mismas carnadas que para aquélla. Al extraerlo, debe tenerse sumo cuidado con las tres espinas (ponzoñosas) ubicadas en sus aletas laterales y superior. Prefieren *también aguas tapadas.*

Pesqueros: Chihuahua, El Barranco, San Rafael, Los Palitos. Su mejor período de pesca es entre febrero y mayo. Posee buena carne.

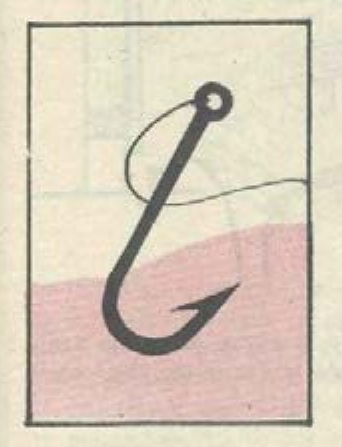
Anzuelos: 2330 (Mustad) Nos. 6 al 12.

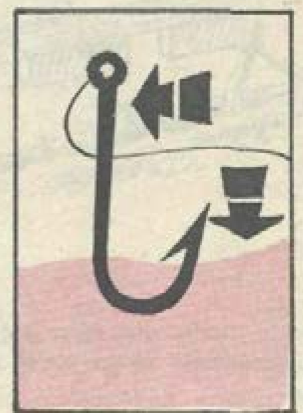
ESPECIES VARIAS: En el resumen precedente, creemos haber informado con la mayor objetividad, sobre las variedades más codiciadas y de preferencia entre los aficionados. No obstante podemos agregar otras especies como: guitarra, chucho, raya, cazón, tiburón, gallo, que por su calidad de carne no reúnen las condiciones de aquéllas. Pese a ello, estas variedades son también abundantes e interesantes desde el punto de vista deportivo. Todas estas especies pueden pescarse con cualquier carnada blanca. Prefieren las aguas tapadas, de cualquier profundidad. En época estival su presencia en nuestras costas es muy común.

EL ULTIMO CONSEJO: Lo que va a recibir de algún modestísimo aficionado que encontrará en la costa. Consúltelo. *La generalidad de nuestros* pescadores son generosos y amables.

Y recuerde: sea veraz. En su rueda de amigos no exagere. Cuando regrese de pescar no le agregue nada al resultado obtenido. De lo contrario estará coadyuvando a que nuestro "Gremio de Mentirosos" aumente su desprestigio.

En el caso de un anzuelo clavado en la carne, no hay que tratar de sacarlo nunca para atrás. Haga presión en la misma dirección de la punta hasta que ésta salga allí cerca. Corte entonces con una tenaza o pinza el gancho de la punta y quite, entonces sí, lo que resta del anzuelo hacia atrás.



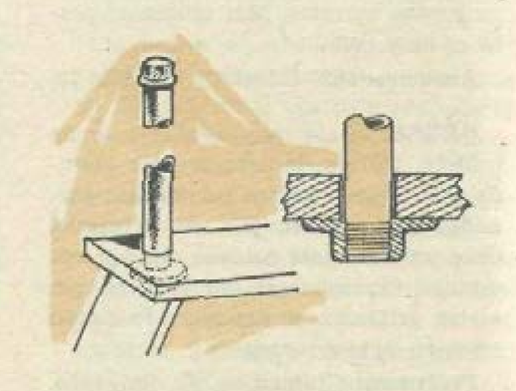




IDEAS PRACTICAS

AGARRADERA INSTALADA EN UNA ESCALERA DE MANO

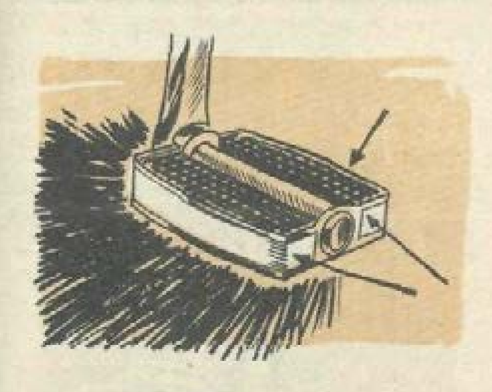
Este accesorio le ayudará a mantener el equilibrio mientras trabaja en los escalones altos de una escalera de mano. Primero taladre un agujero en el escalón superior del diámetro correspondiente para colocarle un caño de 3/4" con rosca en cada extremo. En la parte inferior del escalón atornille una platina roscada en posición invertida. Entonces atornille el caño desde la parte superior y apriételo. Cubra el otro extremo del caño con una tapa de rosca.



EXTERMINACION DE HIERBA

En vez de cortar a mano la hierba que crece bajo la cerca, cave una zanja debajo de dicha cerca y periódicamente vierta aceite de motor usado con objeto de exterminar allí la hierba.

REFLECTOR PARA PEDALES

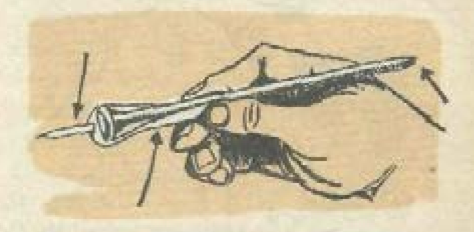


Aplique cinta reflectora a los bordes delantero y trasero de los pedales de la bicicleta. Esto proporciona una mejor visibilidad durante la noche ya que los pedales en movimiento atraerán más la atención que el farolito común que se coloca en el guardabarro.



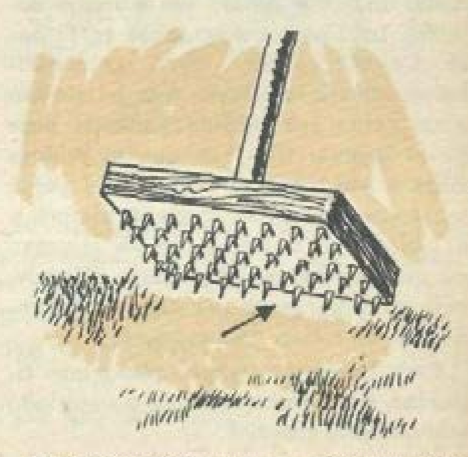
Si el escurridor de caucho para los platos se ha vuelto pegajoso con el uso, límpielo y séquelo; luego aplíquele una capa delgada de goma laca transparente para endurecer el caucho y evitar que éste se adhiera.

COLOCACION DE TACHUELAS EN LUGARES ESTRECHOS



Clavar una tachuela en una esquina o en un área estrecha donde no haya espacio suficiente para los dedos o para martillar, puede simplificarse metiendo la tachuela a través de un pedazo de papel y manteniendo la cabeza de *ésta* contra la cabeza de un clavo más largo. Antes de terminar de clavar la tachuela, quítele el papel.

APISONADOR DE JARDIN



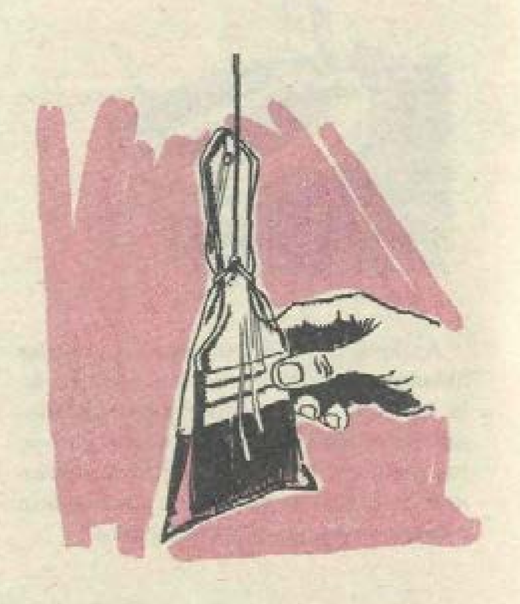
El apisonador que se muestra aquí resulta adecuado para acondicionar áreas expuestas que se han de sembrar de césped. Construya un bloque de madera aproximadamente de 30 x 30 cms y de 5 cms de espesor. Introduzca en el bloque unos clavos grandes que sobresalgan una distancia de unos 4 ó 5 cms. Coloque el mango y el apisonador estará listo para usarse. Muévalo de arriba a abajo en las áreas expuestas y luego riegue la semilla de césped.



Para dar a un perro una píldora, y que éste no la escupa, aplique una ligera presión en la parte trasera de la quijada, forzando los labios contra los dientes. Sostenga la píldora entre los dedos índice y medio de la mano derecha, listo para introducirla en la boca. Cuando el perro abra las mandíbulas, inserte la píldora y empújela tan atrás como sea posible hacia la base de la lengua. Una vez que la píldora llega a ese lugar el esófago del perro automáticamente se traga la píldora y el animal no se atraganta. Si el perro no quiere tragarse la píldora, déle masaje en la garganta por algunos segundos en dirección descendente.

Para hacer que trague medicinas líquidas, simplemente forme un embudo con su labio inferior.

HUMEDECIMIENTO DE BROCHAS



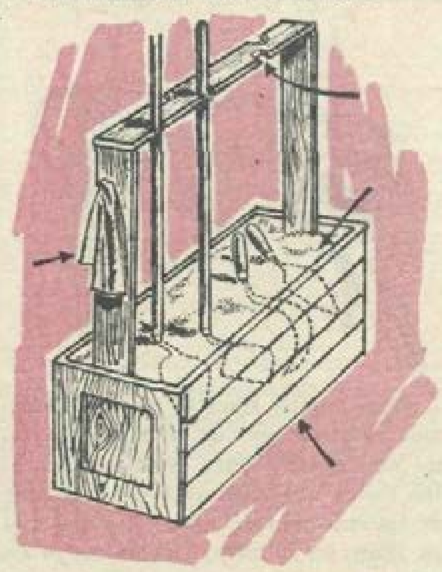
Usted ha visto a los pintores dejar las brochas sumergidas en un balde de agua para que no se sequen. Este método les permite posponer por semanas enteras la limpieza de las brochas. Pero un sistema más efectivo consiste en colocar la brocha dentro de una bolsa de plástico que contenga agua y suspender la bolsa de una tachuela mediante un trozo de cordón. La bolsa no causa daño a las cerdas y no puede volcarse accidentalmente, como podría suceder con un balde de agua.

ENVASE A PRUEBA DE GOTEOS

Evite los goteos del perfume o de otros líquidos que lleve en la bolsa de mano o en un maletín, colocando un globo de juguete sobre el envase y anudando la parte superior del globo en el fondo del envase. La tapa quedará así bien asegurada, sin peligro de que el líquido escape o manche el interior de la bolsa o del maletín.



ARENA CON ACEITE PARA MANTENER HERRAMIENTAS



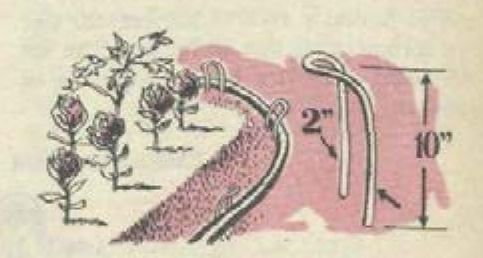
Una caja de arena saturada de aceite mantendrá las herramientas limpias y libres de oxidación. En una caja de madera mezcle aceite de auto usado con casi la mitad o más de arena. Poco a poco agregue arena a la mezcla hasta que ésta tenga un aspecto aceitoso y seco. Con unos trozos de madera haga los soportes para los mangos de las herramientas. La única precaución que debe tener es la de limpiar perfectamente de arena las herramientas de cortar, tales como la hoz, antes de usarlas.

GUARDA PARA CINCEL



Para evitar las astillas que saltan cuando se usa un cincel en la piedra o el cemento, abra un agujero en un cuadrado de tela de alambre fino, páselo por el cincel y fíjelo con un par de arandelas de goma cortadas de un pedazo de cámara de neumático.

GUIAS PARA MANGUERA



Evite que las flores sufran daños o se desarraiguen al tirar de una manguera de jardín alrededor de ellas, empleando guardas como las que se muestran en el dibujo.

SEPARACION DE CAÑOS DE ASPIRADORA



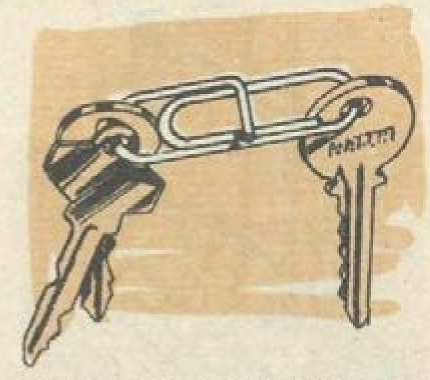
Cuando es difícil separar los caños metálicos de extensión de las aspiradoras, caliente el extremo hembra sobre uno de los fuegos de la cocina y aplique un movimiento rotatorio continuo a las dos secciones. Al expandirse el tubo exterior el tubo interior se liberará.

Póngase guantes para no quemarse las manos.

ARADO PARA EL JARDIN

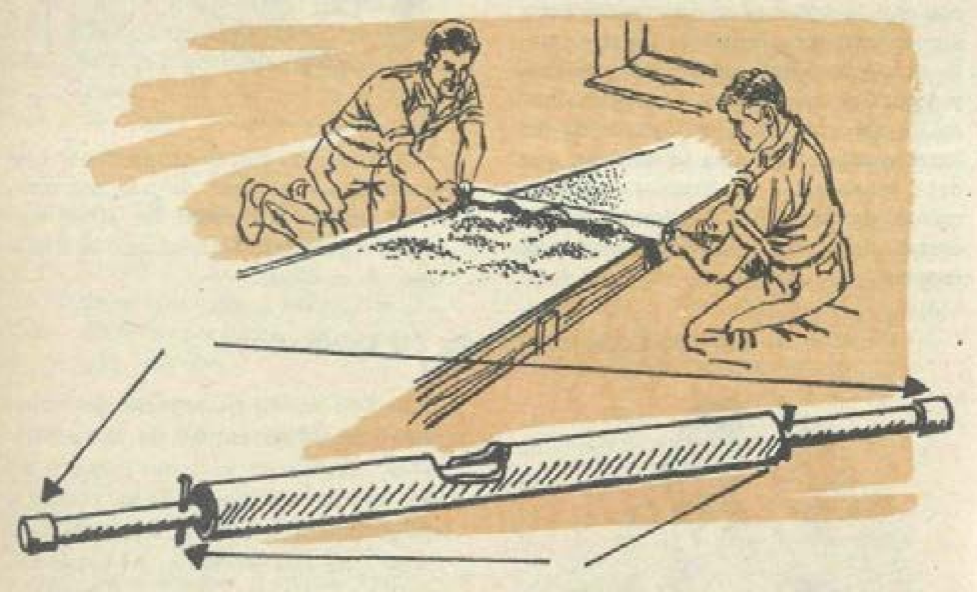
Usted puede arar su jardín si reemplaza en su segadora el rodillo habitual por uno torneado de madera y con un eje hecho con varillas introducidas en agujeros perforados en sus extremos. Introduzca clavos parcialmente en el rodillo y recorte sus cabezas para formar púas que se introducirán en el suelo a medida que la segadora se mueva.

CLIPS DE OFICINA UTILIZADOS COMO LLAVERO



Si se rompe nuestro llavero podemos fabricar uno de emergencia con un clip grande para papeles. Colocar las llaves que menos se usan en uno de los extremos del clip, y las que más se usan en el otro. Doblar luego en ángulo recto uno de los extremos del alambre para evitar que se salgan las llaves.

EMPAREJADOR HECHO DE CAÑOS



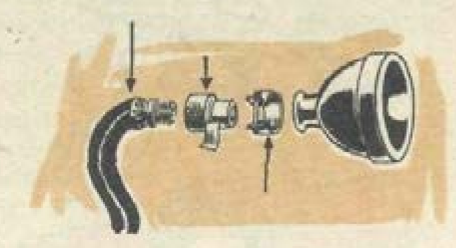
Para nivelar veredas de cemento haga un emparejador de tipo de rodillo colocando un pedazo de caño de poco diámetro dentro de otro más corto y de mayor diámetro. Los extremos sirven para manejarlo. Perfore agujeros en el caño menor para colocar unos pasadores que mantengan el rodillo en posición.

LIMPIEZA DE CANILLAS



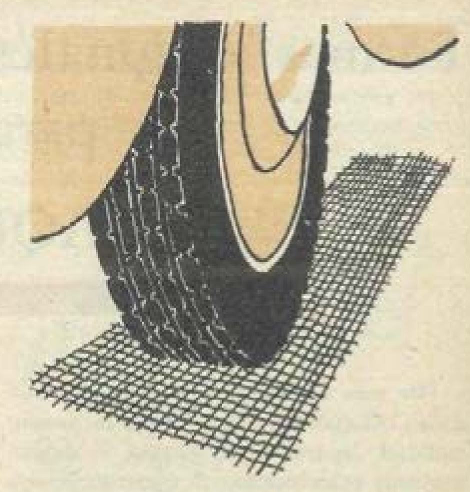
Para mantener brillantes las canillas, límpielas regularmente con una tela suave sumergida en espíritu de amoníaco. Después lávelas con agua caliente y jabón y luego púlalas con un paño suave y seco.

DESTUPIDOR CON MAYOR PRESION



La manguera del jardín puede usarse para aumentar la presión y aligerar el trabajo de destupir la pileta de la cocina. Quite el mango de madera de un destupidor de goma y perfore un orificio en la campana de éste. Envuelva el vástago de un acoplamiento hembra para manguera con suficiente cinta aisladora (B) para que ajuste bien cuando se introduzca a presión en el destupidor y asegure la junta con una grapa (A) o con dos vueltas de alambre apretado.

Fije el conjunto a la manguera del jardín (C) y deje correr el agua, lentamente al principio. Cualquier obstrucción corriente se elimina en cuestión de segundos.



Colocando bajo las ruedas traseras de un automóvil trozos de tela metálica, de malla de ½ pulgada y de 30 cms de ancho por 90 de largo, es posible sacar el coche sin que las ruedas patinen. Las tiras de malla de alambre pueden doblarse o arrollarse luego para conservarlas a mano dentro del baúl del automóvil.

FILTRO PARA EL LAVABO



Antes de lavarse el cabello en un lavabo o en una ducha, coloque un trozo de lana de acero en la abertura del desagüe. Los cabellos sueltos se adherirán a la lana de acero al escurrirse el agua, y podrán quitarse para evitar que el desagüe se obstruya.

Formas originales para EMPAQUETAR REGALOS

Por más modestos que sean, los regalos reflejan en cierto modo la personalidad de quien los regala y si por motivos económicos, no podemos comprar exclusividades, podemos sí, sin embargo ser originales en la presentación, y realzarlos con poco gasto y mucha imaginación.

1. — Deslizar cualquier objeto pequeño, como ser un lápiz de rouge, un collar, lápices y pinceles de maquillaje, dinero, etc., en un globo. Inflarlo todo lo posible, atarlo con un bonito lazo de cinta y pintar en él nuestros saludos. Hay que desinflar el globo para sacar el regalo, lo que resultará muy divertido.

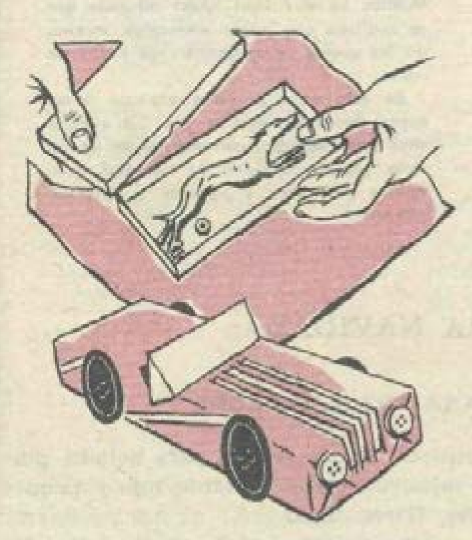


2. — Un frasco de delineador para ojos o un pequeño frasquito de perfume puede ser transformado en un gracioso angelito o monaguillo. Atarlo a una cartulina de color con un lazo. Las alas se realizan con rodales (servilletas de papel que parecen de encaje).



3. — Un accesorio para automóvil llamará la atención si lo envolvemos de tal forma que parezca un bonito auto deportivo. Papel rojo, cromados en papel plateado, ruedas y focos de botones, un alfiler de cabecita de co-

lor como antena, un parabrisas de papel blanco pegado con goma.



4. — Decoración de una caja. Se corta un papel de color brillante, si es metalizado mejor, como indica el dibujo.

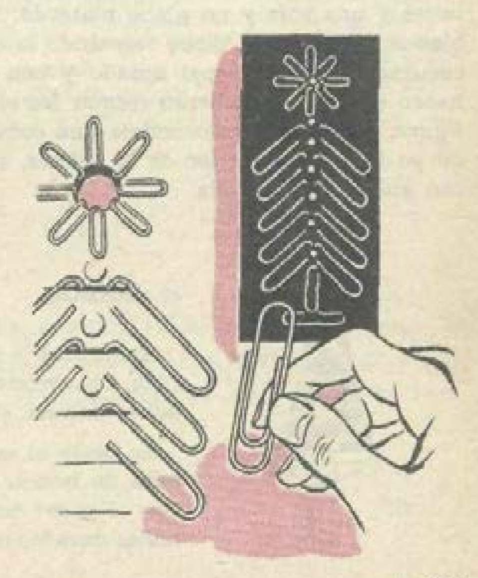
Por las aberturas se hacen pasar rodales. Decorar con lentejuelas y una estrella plateada. Quedará así formado sobre la parte superior de la caja un delicado arbolito de navidad.



5. — *Otro arbolito de Navidad que* se forma con bajalenguas de madera pintados de color o dorados, según sea el papel que elijamos para realizar la envoltura. Adornar con lentejuelas y una estrella plateada.



6. — Clips y broches dorados de los que se utilizan comúnmente en oficinas *es todo lo que se necesita para la* decoración de esta caja. Para mayor contraste la envoltura se realizará en papel que no sea brillante.

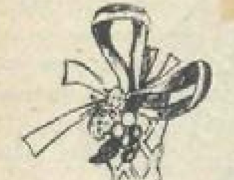


Más ideas para Navidad y Cumpleaños Infantiles

Ya sea para Navidad y adornar la casa, así como para mesas de fiestas infantiles es muy fácil hacer adornos que se realizan con pocos elementos, muchos de los cuales se encuentran en todas las casas.

En este caso daremos algunas ideas cuyas bases principales son los cucuruchos para helados, cartones, cintas de colores, globos de vidrio de Navidad, guirnaldas plateadas y papeles o recortes, etcétera.

ADORNOS PARA NAVIDAD



a) COLGANTE PARA ARBOL O PARED

Elementos para utilizar: un cucurucho para helado, pintura dorada, cintas rojas, un globo brillante rojo y pequeños adornos de piñas,. flores, hojas.

Pinte con dorado el cono, sujete el globo en el vértice del mismo, cortando la punta e introduciendo el ganchito de alambre del globo el que se podrá atar en la parte superior. Rodee la boca del cono con la cinta roja, efectúe un moño doble y agregue los adornos que tenga.

b) ANGEL

Elementos a utilizar: Un cucurucho, pintura blanca, recortes de papel dorado, cinta dorada, dos lentejuelas celestes y una roja y un globo plateado. Se pinta el cono de blanco, se coloca el globo formando la cabeza, se adorna el cucurucho con el papel dorado y con la cinta dorada se hacen moñas que deberán formar las alas como muestra la figura, se termina colocándole una coronita de papel dorado en la parte superior de la cabeza, sobre un pelo hecho con guirnalda plateada.

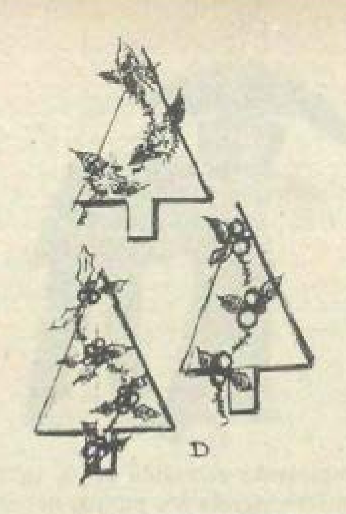




c) ARBOL

Elementos a utilizar: un cucurucho, pintura verde y dorada, un carretel, recortes de papel dorado, y una pequeña bolita dorada, si es posible unas lentejuelas rojas.

Se pinta el cono de verde, el carretel y una varilla que hará de tronco de dorado y se arma el arbolito, se decora con el papel dorado y las lentejuelas, terminándolo con la bolita dorada, tal como se indica en la figura.



d) ARBOLES PARA PARED

Elementos a utilizar: cartón, flores, hojas de acanto, pintura blanca y dorada. Se puede obtener una buena decoración para una pared, recortando en cartón árboles de navidad, los que se pintarán en blanco unos y en dorado otros, luego se decoran con las flores y hojas pudiendo agregárseles bolitas brillantes.

ADORNOS PARA FIESTAS INFANTILES

Con los mismos elementos anteriores se pueden realizar adornos para fiestas infantiles, acá se darán algunos ejemplos que podrán ser variados en forma infinita de acuerdo a la imaginación de cada uno.

a) PAYASO

Elementos a utilizar: Un cucurucho, un globo plateado, papel crepé rojo, cinta roja, recortes de papel dorado, pintura blanca. Se pinta el cono de blanco, se coloca el globo plateado como cabeza al que previamente se le ha pegado papel dorado formando el pelo. El cono que quedará como sombrero se adorna con pompones de pel rojo y dorado y con un borde de papel rojo formando flecos. Con el mismo papel fruncido se hace un cuello que tapará el cuello y el gancho que tienen los globos brillantes; se termina con un lazo de cinta roja y se le forma la cara con papeles recortados (puede ser papel glacé de colores).

E





F

b) PAYASO

Otra variación del anterior sería pintando el cono de rojo, colocándole pelo formado por guirnalda metálica plateada y adornando el cuello con un gran moño de cinta de color.

MUÑECOS DE PAÑO



por LOLA MUÑOZ CAPURRO

CORDERITO

Para realizar este juguete se necesitan los siguientes materiales:

Género bouclé o género imitación piel de cordero blanco o negro.

Paño lenci o pana rosa fuerte para la parte interior de las orejas y la nariz, paño lenci gris o color natural para las pezuñas, paño lenci blanco y negro para los ojos, una cinta rosa fuerte o celeste para la moña del cuello, una flor o una campanita para poner en el centro de ésta y borra de lana o de algodón para rellenar.

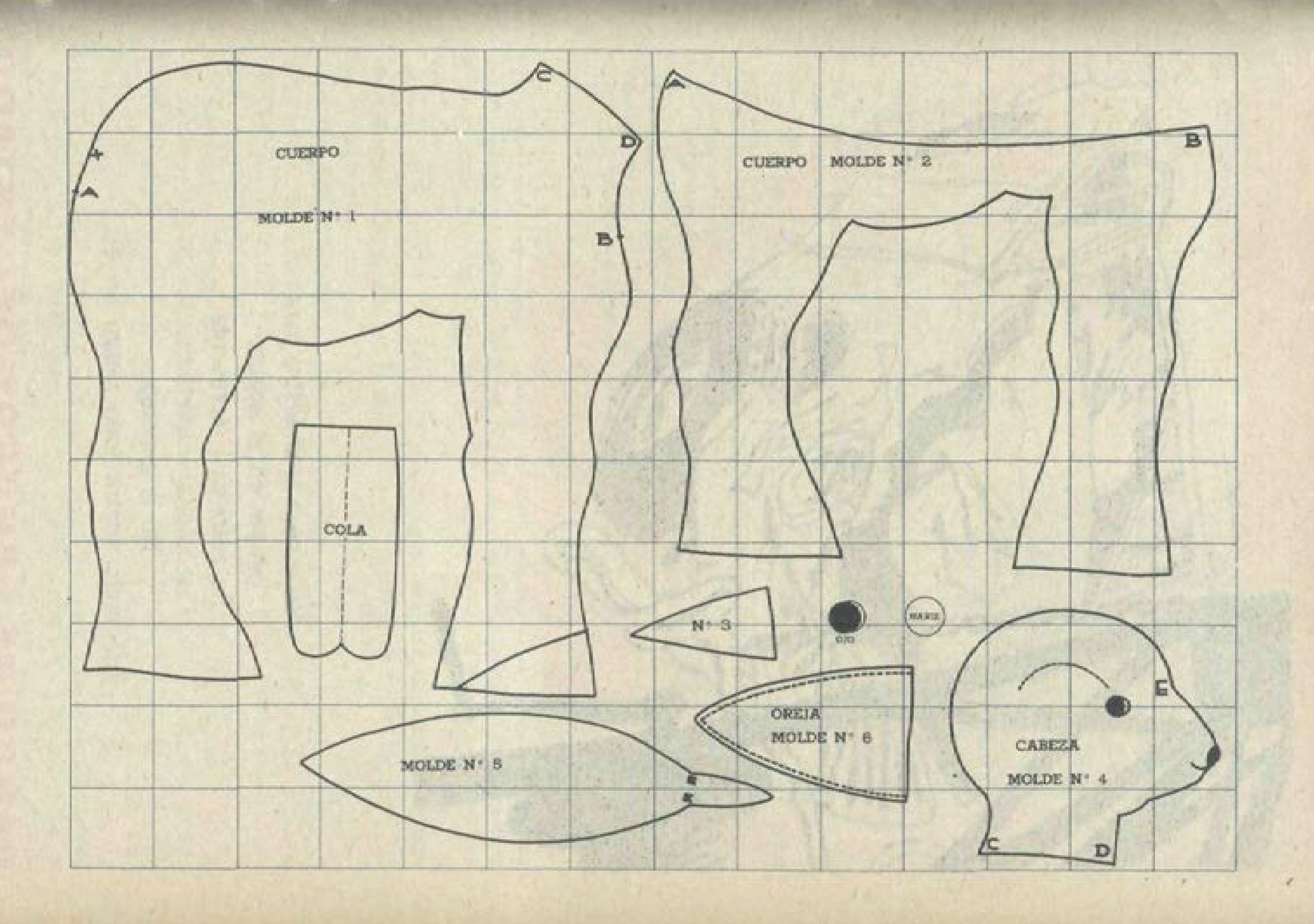
* * *

Para armar el cuerpo deben cortar dos partes iguales empleando el molde Nº 1 y hacer lo mismo con el molde Nº 2. Del Nº 1 coser una parte con la otra de A a B hacia arriba dejando abierto el cuello (C a D) y del molde Nº 2 coser una parte con la otra solamente de A a B, luego unir la A del Nº 1 con la A del Nº 2 y hacer lo mismo con la letra B, y coser bordeando las patas y la barriga, repetir la misma operación con las otras dos partes de los moldes 1 y 2 y luego rellenar de a poco el cuerpo cuidando de que éste no pierda la forma. Cortar ocho pezuñas empleando el molde Nº 3, unirlos de a dos siguiendo los puntos del molde y coserlas en cada pata por la línea indicada en el molde Nº 1.

La cola doblarla a la mitad y ponerla en el lugar indicado por una cruz en el molde Nº 1.

Para armar la cabeza deben cortar dos partes iguales del molde Nº 4 y una del Nº 5, tomar una de las partes del Nº 4 y el Nº 5 y unirlas juntando las letras E cosiendo luego hacia adelante y hacia atrás, después de hecho esto hacer la misma operación con la otra parte del molde Nº 4 y el otro costado del Nº 5 y luego coser entre sí lo que queda libre de las dos partes del Nº 4 dejando abierto de C a D y por allí rellenar la cabeza.

Para las orejas se emplea el molde Nº 6 cortando dos de género imitación piel y dos rosa fuerte de paño lenci o pana, se cosen siguiendo los puntos marcados en el molde y se unen a la cabeza siguiendo también la marca. Los ojos son cuatro círculos y se aplican en el lugar indicado en el molde La nariz es del mismo material que la parte de adentro de las orejas, se aplica en el lugar indicado y se rellena un poco, debajo de ésta se borda la boca. Para terminar pondremos un lindo y abundante lazo en el cuello del corderito y en el centro de éste una campanita o una flor.


CUERPO
MOLDE N° 1
A
C
D
B
CUERPO MOLDE N° 2
A
B
COLA
N° 3
OJO
NARIZ
OREJA
MOLDE N° 6
MOLDE N° 5
CABEZA
MOLDE N° 4
E
C
D



No espere al siniestro para
pensar en el seguro.
Su automóvil representa
un capital importante.
No lo exponga.
Asegúrelo contra todo riesgo en el

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

Tejidos para el Bebé

por Juana Vásquez Lafone



Abreviaturas que se usarán en todas las explicaciones:

d. Derecho o sea tejer para abajo.

r. Revés o sea tejer para arriba.

laz. Lazada, subir la lana y luego tejer al derecho los puntos indicados.

aum. Aumento.

2j. Tomar dos puntos juntos al derecho.

1 ds. Una disminución simple, o sea pasar uno sin tejer, tejer el siguiente al derecho y cruzar aquél sobre éste.

1 dd. Una disminución doble, o sea pasar uno sin tejer, tejer dos juntos al derecho y cruzar aquél sobre éste.

( ) Los puntos que están entre paréntesis se hacen solamente al empezar y al terminar la carrera, lo que se repite a lo largo de la carrera es lo que **no está** entre paréntesis.

3 j. Tomar tres puntos juntos al derecho.

Cordón. Se forma con dos carreras para abajo.

Jersey. 1 carrera para abajo y 1 para arriba.

REBOZO

Está formado por cuatro pedazos iguales, que se cosen por el derecho tomando punto por punto para que no se note la costura.

Agujas Aero Nº 7.

8 ovillos lana tipo Dralón o 6 ovillos lana tipo Suprema.

Empezar con 181 puntos.

1ª Carrera. Al derecho.

2ª Carrera. 1 d. 2j. los demás al derecho y al terminarla 2j 1d.

3ª Carrera. Al derecho.

4ª Carrera. (1d. 2j. 8d.) 3j. 19d. (3j. 8d. 2j. 1d.).

5ª Carrera. Al derecho.

6ª Carrera. (9d) 3j. 8d. 1 laz., 1d. 1 laz. 8 d. (3j. 9d.).

7ª Carrera. 1 d. los demás todos al revés y el último punto al derecho. Así *son todas las carreras impares. Se hace* este punto al derecho a cada extremo para no tener dificultad en la costura, ya que es por él, por donde se pasa la aguja de coser, al unir los 4 pedazos.

8ª Carrera. (8 d.) 3j. 7d. 1 laz. 3 d. 1 laz. 7 d. (3j. 8 d.).

10ª Carrera. (7 d.) 3 j. 6d. 1 laz. 2j. 1 laz. 1d. 1 laz. 1 ds. 1 laz. 6 d. (3j. 7 d.).

12ª Carrera. (6d.) 3 j. 5d. 1 laz. 2j. 1 laz. 3 d. 1 laz. 1 ds. 1 laz. 5 d. (3j. 6d.).

14ª Carrera. (5d.) 3j. 4d. 1 laz. 2j. 1 laz. 5 d. 1 laz. 1ds. 1 laz. 4 d. (3j. 5d.).

16ª Carrera. (4d.) 3j. 3d. 1 laz. 2j. 1 laz. 7 d. 1 laz. 1 ds. 1 laz. 3 d. (3j. 4 d.).

18ª Carrera. (3d.) 3j. 2d. 1 laz. 2 j. 1 laz. 9 d. 1 laz. 1 ds. 1 laz. 2d. (3j. 3d.).

20ª Carrera. (2d.) 3j. 1 d. 1 laz. 2j. 1 laz. 11 d. 1 laz. 1ds. 1 laz. 1d. (3j. 2d.).

22ª Carrera. (1d.) 3j. 1 laz. 2j. 1 laz. 13d. 1 laz. 1 ds. 1 laz. (3j. 1d.).

24ª Carrera. (1 d. 3j.) 1 laz. 15 d. 1 laz. 1 ds. 1 d. 2j. (1 laz. 15 d. 1 laz. 3 js. 1 d.).

26ª Carrera. (1 d. 2j. 16 d.) 3 j. 17 d. (3j. 16 d. 1d.).

A esta altura hay 127 puntos. Tejer las carreras 1ª y 2ª hasta tener 101 puntos.

Ahora así, sobre el derecho del tejido.

1ª Carrera. (1d.) 1ds. 5 d. 2j. 1 laz. 1 d. 1 laz. (1ds. 5d. 2j. 1 d.).

2ª Carrera. Y todas las pares igual a la 7ª del primer dibujo.

3ª Carrera. (1d.) 1ds. 3 ds. 2j. 1 laz. 3 d. 1 laz. (1ds. 3d. 2j. 1d.).

5ª Carrera. (1d.) 1 ds. 1 d. 2j. 1 laz. 5d. 1 laz. (1ds. 1d. 2j. 1d.).

7ª Carrera. (1d.) 1dd. 1 laz. 7 d. 1 laz. (1dd. 1 d.).

9ª Carrera. (1 d. 3j.) 5d. 2j. 1 laz. 1 d. 1 laz. 1ds. (5 d. 3j. 1d.).

11ª Carrera. Igual a la 3ra. carrera de este dibujo.

13ª Carrera. Igual a la 5ta. carrera de este dibujo.

15ª Carrera. Igual a la 7ª carrera de este dibujo.

A esta altura hay 83 puntos.

Tejer las carreras 1 y 2 del primer dibujo hasta tener 55 puntos.

Ahora así sobre el derecho del tejido.

1ª Carrera. (1 d. 2j. 4d.) 1 laz. 1ds. 1d. 2j. 1 laz. 7 d. (1 laz. 1ds. 1 d. 2j. 1 laz. 4 d. 2j. 1d.).

2ª Carrera y todas las pares igual a la 7ª del primer dibujo.



3ª Carrera. (1d. 2j. 4d.) 1 laz. 1dd. 1 laz. 9 d. (1 laz. 1dd. 1 laz. 4d. 2j. 1 d.).

5ª Carrera. (1 d. 2j. 8 d.) 1ds. 1 laz. 1d. 1 laz. 2j. 7d. (1ds. 1 laz. 1d. laz. 2j. 8d. 2j. 1d.).

7ª Carrera. (1s. 2j. 6 d.) 1ds. 1 laz. 3d. 1 laz. 2j. 5d. (1ds. 1 laz. 3d. 1laz. 2j. 6 d. 2j. 1d.).

Ahora se teje siempre al derecho pero las disminuciones de los lados en la siguiente forma:

1ª Carrera. Derecho.

2ª Carrera. 1 d. 2j. y al concluirla 2j. 1d.

3ª Carrera. 1d. 2j. y al concluirla 2j. 1d.

4ª Carrera. Derecho.

5ª Carrera. 1 d. 2j. y al concluirla 2j. 1d.

6ª Carrera. 1 d. 2j. y al concluirla 2j. 1d.

Repetir estas 6 carreras hasta tener 3 puntos en la aguja que se toman juntos.

ENTERITO

Medidas: Para recién nacido: Lana tipo Baby Agujas Aero 12.

Para tres meses: Lana tipo Suprema. Aguja Aero 11.

Para seis meses: Lana tipo Sport. Agujas Aero 10.

Empezar con 80 puntos y hacer 60 carreras jersey.

Luego tomar 2 j. al empezar **todas** las carreras hasta tener 50 puntos.

Ahora tejer 8 carreras lisas y tomar 2 juntos de cada lado, repetir esto, una

vez más, o sea hasta tener 46 puntos y 112 carreras desde el comienzo del tejido.

Hacer una carrera tomando 2 j. varias veces para tener al terminarla 34 puntos.

Tejer 7 carreras punto elástico (1r. y 1d.).

Ahora tejer 11 puntos de un orillo, dejando los demás en suspenso, durante 16 carreras al derecho (se forman así 8 cordones). Entonces tejer, todavía, 6 carreras más sobre estos 11 puntos pero tomando 2 j. después de los 2 primeros puntos, del lado de afuera del tejido. Quedan en total 11 cordones y 8 puntos. Cerrarlos de afuera hacia adentro y sin cortar la lana levantar de cada cordón, un punto, son 11 puntos, con la misma lana seguir tejiendo la carrera hasta terminarla y con los 11 del otro lado hacer exactamente lo mismo. Hay en toda la aguja 34 puntos, otra vez. Hacer con ellos 20 carreras al derecho (10 cordones).

Luego la punta del pie así:

1ª Carrera. 7 d. 2j. 2j. 12 d. 2j. 2j. 7 d.

2ª Carrera. Derecho.

3ª Carrera. 6d. 2j. 2j. 10d. 2j. 2j. 6d.

4ª Carrera. Derecho.

5ª Carrera. 5 d. 2j. 2j. 8d. 2j. 2j. 5d.

6ª Carrera. Derecho.

7ª Carrera. 4 d. 2j. 2j. 6d. 2j. 2j. 4d.

8ª Carrera. Derecho.



Con aguja de coser se enhebran los puntos, como si fueran cuentas. Se fruncen y se cose toda la pierna hasta que empezaron las primeras disminuciones o sea dejando sin coser las 60 primeras carreras.

Se hace exactamente igual la otra pierna.

Se cosen las 60 primeras carreras de una pierna con las 60 de la otra, en una sola parte, la otra se deja abierta.

Se deshace la primera carrera para tomar los 160 puntos y seguir la parte de arriba, si esto resulta difícil pueden igualmente engancharse de cada punto uno, para tener los 160 puntos.

Hacer una carrera tomando 2 j. varias veces para tener 132 puntos. Con éstos, hacer 25 carreras de elástico doble o sea 2r. 2d. Luego así:

1ª Carrera 30 puntos de 2r. 2d. 6 puntos al derecho, 60 puntos de 2 r. 2d. 6 puntos al derecho y 30 de 2r. 2d.

Repetir esta carrera 6 veces o sea hasta que en cada uno de los 6 puntos se hayan formado 3 cordones.

Tejer, ahora, 33 puntos de un lado, solamente, dejando los otros en suspenso, estos 33 se siguen del mismo punto que se venían tejiendo, pero cada 2 carreras (del lado derecho del tejido) entre los 3 puntos de cordones del orillo de adentro y el elástico doble se toman 2 j. (estos 2 j. pertenecen al elástico, los 3 de cordones continúan así hasta el final). Cuando hay 27 puntos, se sigue igual pero sin disminuir más, hasta tener 51 carreras desde que se empezó el elástico doble o sea desde la unión de las dos piernas. Hacer entonces 6 carreras al derecho (3 cordones). Cerrar del lado de *afuera 13 puntos y con los 14 que* quedan hacer el bretel con 18 carreras más al derecho (9 cordones). Cerrar.

Con los 33 puntos del otro orillo hacer lo mismo.

Con los 66 puntos del medio también se hace igual, se sobre entiende que las disminuciones se hacen de los dos lados y que al llegar a los breteles se tejen 14, se cierran 26 y se tejen los otros 14. Cada uno de estos breteles como los de la espalda llevan 18 carreras al derecho (9 cordones).

Se termina de coser y si se desea se le hace un medio punto de crochet alrededor con un piquito cada tres mallas. Se estira un poquito un punto de cada borde del bretel y se hace punto ojal, para los botoncitos.

SAQUITO

Agujas Aero 12.

Lana tipo Dralón o Suprema.

Comenzar con 87 puntos.

1ª Carrera: 5 derecho, 3r. 3d. 3r. 3d. 1 aum. 2d. 1aum. 3d. 3r. 3d. 1aum. 2d. 1 aum. 3d. 3r. 3d. 3r. 3d. 3r. 3d. 3r. 3d. 1 aum. 2d. 1 aum. 3d. 3r. 3d. 1aum. 2d. - 1 aum. 3d. 3r. 3d. 3r. 5d.

2ª Carrera: 8d. 3r. 3d. 10r. 3d. 10r. 3d. 3r. 3d. 3r. 3d. 3r. 3d. 10r. 3d. 10r. 3d. 3r. 8d.

3ª Carrera: 6d. 3r. 3d. 3r. 3d. 1aum. 2d. *1 aum.* 3d. *5r. 3d. 1 aum.* 2d. *1 aum.* 3d. 3r. 3d. 3r.. 5d. 3r. 3d. 3r. 3d. 1aum. 2d. 1 aum. 3d. 5r. 3d. 1aum. 2d. 1 aum. 3d. 3r. 3d. 3r. 6d.

4ª Carrera: 5d. 1r. 3d. 3r. 3d. 10r. 5d. 10r. 3d. 3r. 3d. 5r. 3d. 3r. 3d. 10r. 5d. 10r. 3d. 3r. 3d. 1r. 5d.

5ª Carrera: 7d. 3r. 3d. 3r. 3d. 1aum. 2d. 1aum. 3d. 3r. 1d. 3r. 3d. 1aum. 2d. 1aum. 3d. 3r. 3d. 3r. 3d. 1r. 3d. 3r. 3d. 3r. 3d. 1aum. 2d. 1aum. 3d. 3r. 1d. 3r. 3d. 1aum. 2d. 1aum. 3d. 3r. 3d. 3r. 7d.

6ª Carrera y todas las del revés: los puntos se tejen como se encuentran los aumentos y los 2 de ranglan van siempre al revés. A cada lado los 5 *últimos* y primeros puntos van siempre al derecho (cordones).

7ª Carrera: 8d. 3r. 3d. 3r. 3d. 1aum. 2d. 1 aum. 3d. 3r. 3d. 3r. 3d. 1 aum. 2d. 1aum. 3d. 3r. 3d. 3r. 3d. 3r. 3d. 3r. 3d. 3r. 3d. 1aum. 2d. 1 aum. 3d. 3r. 3d. 3r. 3d. 1 aum. 2d. 1 aum. 3d. 3r. 3d. 3r. 8 d.

8ª Carrera: Revés (como la 6ª).

9ª Carrera: 5d. 1r. 3d. 3r. 3d. 3r. 3d. *1aum. 2d. 1aum. 3d. 3r. 5d. 3r.* 3d. 1aum. 2d. 1 aum. 3d. 3r. 3d. 3r. 3d. 5r. 3d. 3r. 3d. 3r. 3d. 1aum. 2d. 1aum. 3d. 3r. 5d. 3r. *3d. 1* aum. 2d. *1* aum. 3d. 3r. *3d.* 3r. 3d. 1r. 5d.

10ª Carrera. Revés (como la 6ª).

11ª Carrera: 5d. 2r. 3d. 3r. 3d. 3r. 3d. 1 aum. 2d. 1 aum. 3d. 3r. 3d. 1r. 3d. 3r. 3d. 1 aum. 2d. 1 aum. 3d. 3r. 3d. 3r. 3d. 3r. 1d. 3r. 3d. 3r. 3d. 3r. 3d. 1 aum. 3d. 3r. 3d. 1r. 3d. 3r. 3d. 1 aum. 2 d. 1 aum. 3d. 3r. 3d. 3r. 3d. 2r. 5d.

Así, sucesivamente, se seguirá el ranglan aumentando a cada lado de los 2

puntos y naciendo nuevos sesgos de tres en cada parte del medio de espalda y mangas y a cada lado de los 5 puntos de guarda de cada orillo. Cuando en la manga hay 61 puntos se suspende el ranglan y se siguen las mangas, con el mismo punto de 3 r. y 3 d., por 50 carreras se hace una carrera disminuyendo a 40 puntos y con éstas se hacen 14 carreras de punto elástico (1r. 1d.).

Terminadas las dos mangas, se seguirán todos los puntos del cuerpo, siguiendo el mismo sistema de 3 r. y 3d. Estos sesgos de 3 al encontrarse los de la espalda con los de la delantera se terminan quedando primero 7 puntos, luego 5, luego 3 y luego 1, igual a como fueron naciendo.

Cuando la batita tiene de largo 50 carreras se hacen 8 carreras al derecho (4 cordones) y se cierra.

Los ojales se hacen tirando para agrandar un punto y haciéndole luego punto ojal.



ESCARPINES

Lana tipo Suprema, Agujas Aero Nº 12.

Empezar con 42 puntos.

1ª Carrera. 1d. 1 aum. 19 d. 1 aum. 2d. 1 aum. 19 d. 1aum. 1d.

2ª Carrera. Revés.

3ª Carrera. 1d. 1 aum. 20 d. 1 aum. 4 d. 1 aum. 20 d. 1 aum. 1d.

4ª Carrera. Revés.

5ª Carrera. 1 d. 1 aum. 21 d. 1 aum. 6 d. 1 aum. 21 d. 1 aum. 1d.

6ª Carrera. Revés.

7ª Carrera. 1d. 1 aum. 22 d. 1 aum. 8 d. 1 aum. 22d. 1 aum. 1d.

8ª Carrera. Revés.

9ª Carrera. Revés.

10ª Carrera. Derecho.

Repetir las carreras 9ª y 10ª 4 veces

o sea hasta tener 8 carreras al revés sobre el derecho del tejido.

A esta altura del trabajo hay 58 puntos.

1ª Carrera. (Esta carrera se hace sobre el revés del tejido o sea al contrario de como se han tejido estas 8 últimas carreras).

27 revés, 1d. 2r. 1 d. 5 r. dar vuelta el tejido como si se hubiera terminado la carrera.

2ª Carrera. 3 d. 2j. 2d. 1 laz. 2d. 1ds. 3d. dar vuelta el tejido.

3ª Carrera. 4 r. 1 d. 3r. 1d. 5 r. dar vuelta el tejido.

4ª Carrera. 3d. 2j. 1d. 1 sin tejer, 2 d. cruzar el sin tejer sobre los dos al derecho, 1 d. 1 ds. 3d. dar vuelta el tejido.

5ª Carrera. 4r. 1 d. 2r. 1 d. 5 r. dar vuelta el tejido.

Repetir de la 2ª a la 5ª inclusives, hasta tener en total 34 puntos. Entonces tejer todos los puntos durante 12 carreras de Punto elástico (1r. y 1d.) cuidando de hacer los 4 puntos del medio del punto anillito, que es el que se vino haciendo en toda la capelladita del escarpín.

Para cambiar el tamaño de estos escarpines se deben cambiar las lanas y agujas pero no las medidas pues están muy bien proporcionados. Así para 6 meses pueden hacerse con lana tipo Sport y agujas Aero 10.

BABERITO

Hilo o algodón fino.
Agujas Aero Nº 13.
Punto del baberito:
1ª Carrera: Derecho.
2ª Carrera: Revés.
3ª Carrera: Derecho.
4ª Carrera: 3d. subir la lana, pasar uno sin tejer, bajar la lana.
5ª Carrera: Derecho.
6ª Carrera: Revés.
7ª Carrera: Derecho.
8ª Carrera: 1d. sólo para empezar; después subir la lana, pasar 1 sin tejer, bajar la lana, 3d.
Volver a la primera.

Empezar con 150 puntos y hacer 4 carreras al derecho (2 cordones) y 8 carreras del punto.

Continuar así, siempre con el punto:

1ª Carrera: Tejer 84 puntos, 2j. dar vuelta el tejido como si se hubiera concluido la carrera.

2ª Carrera: 39 puntos, 2j. dar vuelta el tejido. Repetir siempre esta 2ª carrera hasta que queden 10 sin tejer en cada borde y los 40 del medio, (son 60). Tejer así:



1ª Carrera: 8d. 2j. 2j. 36 d. 2j. 2j. 8d.
2ª Carrera: Revés.
3ª Carrera: 7d. 2j. 2j. 34 d. 2j. 2j. 8d.
4 carreras de elástico doble (2r. 2d.).
3 carreras de elástico (1r. 1d.).
Rematar.

PELELE

Agujas Aero Nº 12.

Lana tipo "Suprema".

70 puntos para empezar.

4 carreras al derecho (2 cordones).

1 carrera de ojales (1 lazada y 2 juntos).

Empezar el jersey.

Aumentar cada 8 carreras uno a cada lado a 2 puntos del orillo hasta tener 80 puntos. Completar 83 carreras desde los ojales.

Ahora tomar 2 juntos al empezar **todas** las carreras hasta tener 50 puntos en la aguja; entonces cada 4 carreras (es decir a la 4ª) tomar juntos los dos primeros y los dos últimos puntos, hasta tener desde los ojales 130 carreras y 42 puntos. Con estos 42 hacer 8 carreras de punto elástico (1r. 1 d.).



Luego en una carrera disminuir a 36 puntos para con ellos hacer el pie así:

1ª Carrera: Tejer 25 d. y dar vuelta el tejido como si se hubiera terminado la carrera.

2ª Carrera: Tejer 14 r. y dar vuelta el tejido como si se hubiera terminado la carrera. (Quedan 11 de cada lado sin tejer). Se siguen solamente los 14 con el siguiente punto:

1ª Carrera: 6d. 2r. 6d.

2ª Carrera: 5r. 1d. 2r. 1d. 5r.

3ª Carrera: 4d. 1r. 4d. 1r. 4d.

4ª Carrera: 3r. 1d. 6r. 1d. 3r.

5ª Carrera: 2d. 1r. 8d. 1r. 2d.

6ª Carrera: Revés.

Repetir estas 6 carreras hasta formar 4 dibujos o sea 26 carreras contando las dos del principio.

Ahora enganchar de un lado de la lenguita, a un punto del borde, 14 puntos, terminar la carrera y del otro lado hacer lo mismo, hay en total 64 puntos (11 apartados, 14 levantados, 14 de la lenguita, 14 levantados y 11 apartados).

Con los 64, 7 carreras jersey, luego una carrera al derecho, sobre el revés del tejido para que forme un cordón y continuar así:

1ª Carrera: 1d. 2j. 22d. 2j. 10 d. 2j. 22d. 2j. 1d.

2ª Carrera y todas las del revés, al revés.

3ª Carrera: 1d. 2j. 21d. 2j. 8d. 2j. 21 d. 2j. 1d.

5ª Carrera: 1d. 2j. 20 d. 2j. 6d. 2j. 20d. 2j. 1d.

7ª Carrera: 1d. 2j. 19d. 2j. 4d. 2j. 19d. 2j. 1d.

9ª Carrera: 1d. 2j. 18d. 2j. 2d. 2j. 18d. 2j. 1d.

11ª Carrera: 1d. 2j. 17d. 2j. 2j. 17d. 2j. 1d.

Cerrar los puntos que quedaron.

Hacer otra pierna igual y coser.



RECETAS DE COCINA

por la Profesora

Srta. María Isabel Moratorio Coelho

COCKTAIL VIZCAYA

Llenar ½ copa de sidra, agregar ¼ copa de manzanilla o vino Jerez, unas gotas de licor de anís y unos trocitos de hielo. Servir bien batido con trocitos de durazno.

COCTEL MARINERO

Se pone en la coctelera mitad vermouth mitad de buen coñac, unas gotas de biter al paladar, unas gotas de curacao, azúcar al paladar, Se bate bien y se sirve con mucho hielo picado.

PARA LA HORA DEL COCKTAIL

Se tuestan redondelas de pan de molde gruesas. Se cubren con una pasta hecha con 1 taza de leche, 1 cucharada de maicena, sal, unas cucharadas de queso colorado picante.

Se enmanteca la tostada, se cubre con la pasta y se decora con un filet de anchoa.

BOCADITOS PARA COPETIN

Arrolladitos de salchicha. Se prepara masa de hojaldre, se corta en tiritas y se arrolla en trocitos de salchicha, se cocina en horno caliente.

PARA SERVIR CON VERMOUTH

Se dispone en un platito cubitos de queso picante, mantecoso y el que lo desee galletitas saladas. Aparte se sirve aceitunas verdes rellenas, algunos mariscos y papas hervidas cortadas en cubitos sazonadas con sal, aceite y vinagre, salpicadas con perejil picado fino o sino con salsa mayonesa.



SANDWICHES

Se hacen sandwiches de pan de molde, se les unta con manteca o mayonesa, se le pone una hoja de lechuya tierna y rodajas muy finas de tomate. Se decora con rodajas de huevo duro y alcaparras.

EMPANADAS DE QUESO

Pasar por tamiz medio kilo de harina con una cucharada de polvos de hornear y formar con esto una corona sobre la mesa.

En el hueco de él ponga 1 cucharadita de sal, 1 cucharada grande de grasa y 3 yemas. Trabaje los ingredientes del centro y luego incorpore la harina con la ayuda de un poco de leche una vez unida; deje descansar 20 minutos y estire la masa untándola con grasa y espolvoreándola con harina.

Luego doble por la mitad y repita la operación varias veces; por último estire y corte medallones medianos para preparar las empanadas. Ponga en cada medallón un trozo de queso cuartirolo, pase el dedo mojado alrededor y apriete los bordes presionando con 1 tenedor. Colóquese las empanadas en una placa de horno y píntelas con yema batida.

Llévelas a horno de temperatura caliente y un momento antes de retirarlas espolvorearlas con azúcar impalpable.

TOSTADAS DE PAN CON QUESO Y PANCETA

Cortar 12 rebanadas de pan, sacarles la corteza y tostarlas. Poner sobre cada tostada una rebanada de queso cuartirolo un poquito gruesa, la rebanada de panceta sujeta con un palito. Colocar sobre una placa de horno, ponerlos a horno caliente durante 10 minutos. Servir inmediatamente.

CIRUELAS SECAS CON JAMON

Se les quita el carozo a las ciruelas y se rellenan con media tajada de jamón crudo. Se ponen unos minutos al horno y se sirven calientes.

CANAPE DE LECHUGA Y POLLO

Se corta pan de molde en forma cuadrada; se unten con manteca o mayonesa, se le pone 1 hoja de lechuga bien tierna y carne de pollo cocido condimentado con aceite, sal, pimienta y vinagre. Se adorna con rodajas de huevo duro y de aceitunas.

ALCAUCILES EN ESCABECHE

Se preparan 12 alcauciles limpiándolos y quitándoles las hojas feas; se les corta el tronco y las puntas y se pasan por agua con jugo de limón. En una cacerola se ponen 3 zanahorias, 1 hoja de laurel, 4 dientes de ajo, 2 cebollas, todo cortado en juliana; se abren un poco los alcauciles y se colocan encima, se sazonan con sal, pimienta y se les pone 2 tazas de aceite, media de vinagre y 1 de caldo. Se cuecen con la cacerola tapada a fuego lento. Se sirven fríos.

FIAMBRE INGLES

Se cortan unas rodajas de salame un poco gruesas y se unen de a dos formando sandwich con una pasta formada del pan negro del día anterior bien rallado, manteca, pasta de anchoa desmenuzada y un poco picantito, siendo aconsejable el Roquefort. Por encima del salame se vierte un poco de salsa blanca espesa, condimentada ligeramente con pimienta roja de Cayena.

GARBANZOS CON NUECES

Una vez remojados y pelados los garbanzos se ponen a cocer en agua con perejil y cebolla picada dorada en aceite, cuando están tiernos se les pone bastante nuez tostada, pelada y molida. Se vuelve un minuto al fuego con la nuez y se sirven enseguida.

SOPA DE AVENA CON LECHE

Hervir 3/4 litro de leche y caldo, agregar 3/4 taza de avena y dejar hervir durante 20 minutos.

Servir la crema formada espolvoreada con abundante queso rallado.



SOPA DE PAN

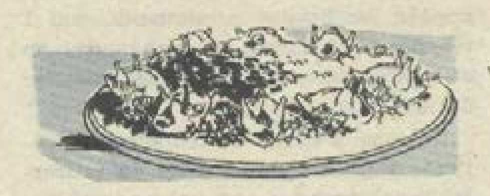
Se untan con aceite 12 rebanadas de pan y se tuestan en el horno. Se cortan 150 grs. de queso fresco en 6 rebanadas finas, y se pone cada una encima de una rebanada de pan tostado; se tapa con la otra tostada, se acomodan en una cacerola que pueda ir al horno y se cubren con caldo caliente, ya sea de cordero, ave, etc., se espolvorean con queso rallado y se ponen unos minutos al horno bien caliente.

ARROZ A LA MARINA

Se pone en una cacerola 2 cucharadas de manteca y se fríe 1 cebolla finamente picada, luego se le echa medio kilo de arroz que se revuelve hasta que esté dorado, se le va agregando caldo caliente, se disuelve 1 cucharadita de azafrán y se le añade, se continúa revolviendo hasta que el arroz esté en su punto; se le pone queso rallado y se acomoda alrededor de una fuente decorándolo con langostinos y en el centro se coloca la salda de tomate a la que también se le añade unos langostinos picados.

PASTEL DE GALLINA

Se pasa por la máquina de picar carne, uns gallina cocida. Aparte se hace una salsa poniendo 1 cucharada de manteca y otra de harina en una cacerola, se agrega un cuarto litro de leche, sal, pimienta, moscada, 4 cucharadas de queso rallado, 1 cucharada de perejil picado; se le mezcla 5 huevos batidos, se une bien y se pone la gallina picada, se mezcla bien, se pone en una budinera enmantecada al horno, al baño María. Una vez cocida se saca del molde y se deja enfriar. Se cubre con mayonesa, se adorna con ensalada rusa alrededor. Se decora por encima con aceitunas rellenas cortadas en rodajitas y tiritas de ají morrón.



RICA RECETA PARA LAS PERDICES

Una vez limpias las perdices se sazonan con sal y pimienta y se doran en aceite.

En este aceite se pone una taza de leche por cada perdiz, una hoja de laurel y pimienta en grano. Cuando empieza a hervir se ponen las perdices dentro y se deja en fuego muy lento por 2 horas. Son exquisitas.

TALLOS DE ACELGAS FRITOS

Se cortan los tallos a las acelgas y se pone a cocinar en agua con sal. Cuando están tiernos se ponen a escurrir y enseguida se pasan por harina y huevo batido, y se fríen en aceite bien caliente.

PESCADO A LA PARRILLA

Se limpia el pescado, se sazona con sal y pimienta dejándolo un rato en aceite. Luego se pone sobre una parrilla a fuego lento dándole vuelta. Cuando está cocida se retira con cuidado y se sirve con un poco de salsa de tomate por encima, acompañándolo con papas, con tomates al horno y también con arroz.



CAMARONES CON SALSA

Una vez prontos y limpios los camarones se les pone en una asadera, se les cubre con salsa de tomates, se calienta en el horno y se sirven con tostadas de pan bien calientes.

CORDERO RICHMOND

Medio kilo de cordero se pone en la cacerola con 2 cucharadas de aceite, 1 zanahoria en rebanaditas, perejil, sal y pimienta. Después de dorada la carne se espolvorea con media cucharada de harina, media copa de vino blanco y una taza de caldo; se deja 2 horas a fuego muy lento.

Aparte se hace un puré de papas con aceite y 1 ó 2 yemas de huevo; se le pone queso rallado como 2 cucharadas y sal, y se forma una masa que se forman bolas que se pasan por huevo batido y miga de pan rallado y se fríen en aceite bien caliente.

Se pone el cordero en la fuente y se colocan las bolas de papas alrededor.

El jugo se presenta en salsera aparte.

MACARRONES A LA SUPREMA

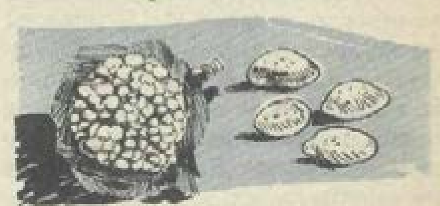
Se cuece medio kilo de macarrones en agua hirviendo con sal, se escurren. Aparte se tiene preparado un relleno hecho con 6 atados de espinacas cocidas, se saltan en aceite y se le añade 3 zanahorias cocidas y ralladas, 100 grs. de hongos secos remojados y picados pasados a la manteca, se sazona con sal, pimienta moscada.

Se colocan en una fuente untada con mantequilla, se rocía con aceite, se pone en la fuente una capa de fideos, se espolvorea con queso rallado, se ponen las espinacas y se cubren con el resto de los macarrones encima, se le pone salsa de tomate y queso rallado. Se pone al horno caliente por 10 minutotos.

COLIFLOR Y PAPAS AL GRATIN

Se sancocha 1 coliflor y papas chicas en agua con sal por separado. Una vez bien escurridas, se separa la coliflor y se deposita junto con las papas en una fuente resistente al horno mantecada. Aparte se hace una salsa liviana en la siguiente forma: Se derrite 2 cucharadas de manteca, se le añaden 2 cucharadas de harina, sal, pimienta, se fríe un poco y se le incorpora la leche necesaria para formar una salsa blanda; una vez cocida, se deja enfriar un poco y se le añade 1 yema, la clara batida a nieve y 2 cucharadas de queso rallado.

Esta crema se vierte sobre la coliflor y papas, se introduce en el horno caliente hasta que se dore.



PATITAS DE CORDERO A LA CREMA

Se pelan bien las patitas y se ponen a cocer en agua con 2 sebollas, orégano y sal.

Una vez cocidas, se parten por la mitad, se les quita el hueso, se sazonan con sal y pimienta, se pasan por harina y se ponen a freír en manteca o aceite. Se echa un cucharón de caldo a la sartén y se deja hervir un rato. Antes de servirlas se les pone un poco de vinagre o limón.

BIFES A LA PLANCHA CON SALSA

En un recipiente se pone 1 cucharón de caldo y cuando está caliente se le echa 1 tomate dejándolo que se cocine hasta que se deshaga bien. Se le añade 1 cucharada de perejil picado fino, sal, pimienta, orégano, 3 cucharadas de aceite y 1 de vinagre.

Se deja reducir la salsa y se sirve con los bifes a la plancha. Se acompaña con papas a discreción.



SALSA DE TOMATE RAPIDA

Se pican 5 tomates y se ponen a freír en una cacerolita con un poco de aceite con 1 cebolla finamente picada, sal y un terrón de azúcar. En seguida, cuando ya están bien cocidos se pasan por un cedazo.

Si queda muy clara se espesa volviéndola al fuego en una cacerola limpia y añadiéndole un poco de harina disuelta previamente, se lleva al fuego suave revolviendo siempre hasta que esté espesita.

PIERNA DE CORDERO CON CHAUCHAS

Se condimenta con sal y pimienta, una pierna de cordero; se unta bien con manteca o margarina y se pone a cocinar al horno con 1 cebolla y 1 ají durante 2 horas.

Se sirve con chauchas cocidas saltadas en manteca y papitas hervidas salpicas con perejil picadito.



VERMICHELLI A LA MARINERA

Poner en una sartén 3 cucharadas de aceite, hacer dorar 1 cebolla finamente picada, 1 ajo y picado cuando está dorada añadirle 6 cucharadas de vino seco, sazonar con sal y pimienta, dejar hervir después durante 10 minutos. Retirar de la cocción. Agregar 1 cucharada de perejil picado y 6 sardinas en aceite a las que previamente se les habrá quitado la piel y espinas desmenuzándolas.

Hervir los fideos en abundante agua con sal. Una vez cocidos escurrir bien, ponerlos en una fuente y cubrirlos con la salsa bien caliente.

RIÑONES CON HUEVO

Se parten los riñones por la mitad y se ponen un rato en agua fría con sal, después se lavan en agua hirviendo, se secan, se salan y se asan a la parrilla.

Cuando están a punto, se ponen en una fuente espolvoreándolos con jamón y perejil picadito fino. Se frien huevos y se le ponen en el momento de servir.



BISTEQUES CON SALSA

Se cortan bisteques de buena carne y se pasan por harina sin ponerles sal y se fríen en aceite bien caliente.

Se sacan; en una cacerola se pone aceite, se fríe 1 cebolla y se agregan papas picaditas para que se frían y luego los bisteques fritos.

En un plato se pone una cucharada de harina con un poco de ají molido, unas gotas de limón, aceite y sal. Se mezcla todo revolviendo y se le agrega caldo caliente o agua, se coloca en la cacerola con los bisteques y se deja hasta que la carne esté tierna.

MACARRONES AL GRATIN

En una cacerola se pone 4 cucharadas de manteca y hacer freír media taza de ají picado y 1 cebolla chica picada a pasta; se añade 3 cucharadas de harina, sal, pimienta y 2 tazas y media de tomates; se deja espesar la salsa y se retira del calor. Se hierve en agua con sal hirviendo un cuarto kilo de macarrones, una vez cocido se escurren y se mezclan con la salsa de tomates.

En una fuente especial para horno se coloca una parte de los fideos colocándole por encima queso rallado y rodajas de huevo duro cubriéndolos con el resto de los macarrones y por último disponer otras rodajas de huevo duro y queso rallado.

Dejarlos en el horno caliente por espacio de 15 minutos.

SESOS A LA PORTEÑA

1 seso de vaca o 2 de ternera, 1 cucharada de perejil picado, una cuarta taza de aceite, una cuarta taza de caldo, 4 huevos, 2 cucharadas de queso rallado, 2 cucharadas de pan rallado, 2 cucharadas de manteca, papas, sal y pimienta.

Después de bien limpios él o los sesos y peladas las papas se cuecen por separado en agua con sal. Una vez cocidos se cortan en rodajas ambas cosas agregando a las mismas rodajas de huevo duro.

Aparte se mezclará el perejil con el pan, el queso rallado y se sazona con sal y pimienta moscada.

En una fuente de horno enmantecada se pone una capa de rodajas de papas, otra de huevo duro y una de sesos, se espolvorea con la mezcla de perejil, pan y queso y se sigue poniendo capas en el mismo orden hasta terminar con los ingredientes. Se agrega pedacitos de manteca mezclada con el caldo, sal y pimienta y se lleva la fuente al horno caliente por 15 minutos. Se sirve caliente.



BOCADITOS DE ARROZ

En una cacerolita se pone una cucharada de manteca, agregarle una cucharada de harina y media cucharadita de sal, añadir media taza de leche revolviendo hsta que esté espesa la salsa.

Incorporarle una taza de queso fresco cortado en daditos, mezclar y agregarle 2 tazas de arroz cocido, unir bien y formar los bocaditos pasándolos por huevo batido y pan rallado, freírlos en manteca o aceite. Servir calientes.

CONEJO A LA REINA

Se pone a calentar 2 cucharadas de manteca o margarina y 4 de aceite y se fríe el conejo cortado en trozos; una vez dorado se retira, y en el mismo jugo se fríen 2 cebollas picadas, orégano, perejil y ajo. Se sazona con sal, pimienta y se le agrega 1 cucharón de caldo y una cucharada de harina; se deja hervir unos minutos y se vuelve a poner el conejo con medio vaso de vino seco.

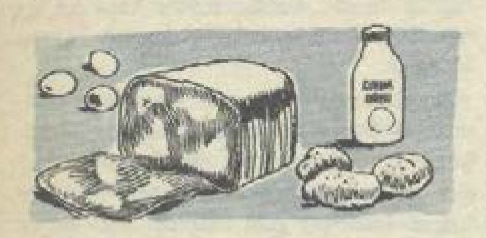
Se hace cocinar a fuego lento por espacio de 45 minutos aproximadamente. Servir con verduras aparte.

JAMON COCIDO A LA CREMA

150 grs. de jamón, 3 huevos duros, 250 grs. de crema de leche, 1 kilo de papas, 2 cucharadas de leche, 2 yemas crudas.

Se cocinan en agua con sal las papas una vez se escurren. Se cortan en rebanadas y se coloca una capa de ella en una fuente de horno enmantecada. Coloque encima una capa de jamón cocido picado y repita alternadamente con las papas, rodajas de huevo duro. Por último vierta la crema de leche reservando 2 cucharadas.

Con las papas restantes prepare un puré duquesa; para ello agregue a las papas deshechas 2 cucharadas de leche, 2 de crema y las 2 yemas; sazone con sal y pimienta y ponga la preparación con boquilla calada. Decore la fuente y lleve luego al horno de temperatura moderada para que se dore.



PATO A LA AMERICANA

Se colocan las presas del pato en una cacerola con 1 cucharada de manteca vegetal, se tapa bien la cacerola y se deja cocinar al vapor por 20 minutos. Enseguida se le agregan 2 cucharones de caldo, sal, perejil picado, 1 hoja de laurel. 1 zanahoria en rebanadas finas. Se deja hervir a fuego lento y cuando ya está blando se le agrega 1 vaso de vino blanco y se le espolvorea 1 cucharada de harina.

Se le agrega 2 tomates frescos o en conserva, se deja hervir 5 minutos más a fuego lento, se acompaña con zanahorias rebozadas. Se cuecen las zanahorias y se cortan a lo largo, se pasan por pan rallado, harina, después por huevo batido y se fríen.

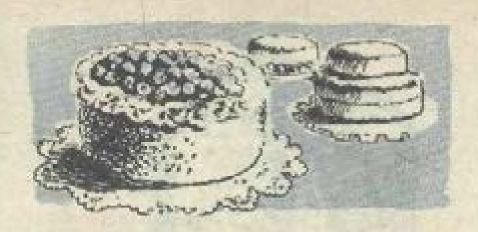
POROTOS A LA CREMA

Medio kilo de porotos frescos se hierven hasta que estén tiernos, se escurren y se ponen en una cacerola con 2 cucharadas de aceite.

Aparte se hace una salsa con 1 taza de leche; 1 cucharada de queso rallado colmada, 1 huevo, especias y 1 cucharadita de jugo de limón, se cocina revolviendo al baño María hasta que espese. Se echan los porotos en la salsa y se espolvorea de queso rallado.

FILETITOS DE CORDERO

Se le quitan la gordura y pellejo, se pone al horno con un poquito de grasa encima, aparte se cuecen zanahorias, papas y nabos u otras verduras de la estación; todo cortado y saltado en manteca; se coloca el filete en una fuente, se cubre con su jugo y alrededor, se ponen las verduras en canastitas grandes de masa preparadas previamente.



TORTA DEL PLATA

Se baten a crema 2 cucharadas de manteca con 2 tacitas chicas de azúcar. Cuando está convertido en crema se le añade 1 tacita de leche, 1 huevo bien batido y extracto de vainilla y limón. Se mezcla despacio 3 tazas de harina a las que se le incorpora 2 cucharaditas de polvos de hornear. Se mezcla todo bien y se coloca en una tortera enmantecada cocinándose a horno caliente. Se saca y se desmolda fría. Se prepara una crema de manteca con manteca, azúcar (1 cucharada de manteca por cada 75 grs.) con esencia de vainilla y 1 tacita de café muy fuerte. Se bate bien y se cubre la torta con ella y se salpica de frutas confitadas.

TORTA CRIOLLA

Se baten 8 huevos y se agrega un cuarto kilo de azúcar, un cuarto kilo de queso rallado, un cuarto kilo de manteca o margarina, un cuarto litro de leche, 1 cucharada de polvos de hornear y la ralladura de limón. Se mezcla bien todo y se pone al horno en una tortera untada con manteca.

BAÑO TIPO FONDANT COCIDO PARA TORTAS Y BIZCOCHOS

400 grs. de azúcar impalpable, media tacita de café de agua hirviendo, una cucharada de glucosa, el jugo de medio limón. Se pone todo junto en un bol y se revuelve al baño María hasta que todo esté unido.

Si se le quiere dar color se le pone unas gotas de carmín vegetal.

BIZCOCHO BORRACHO

Batir media hora 6 huevos y 5 yemas y 250 grs. de azúcar. Mezclar batiendo 450 grs. de harina. Poner en molde cuadrado y poner al horno. Cocido y frío cortar pedazos de 7 cms. de largo por 3 de ancho. Rociándolos con almíbar tibio con ron. Espolvorear con azúcar y dorar con un hierro caliente.

CREMA MORENA

1 cucharada de manteca, 3 huevos, 3 barritas de chocolate, media copa de café. Se separan las 3 yemas y enseguida las 3 claras batidas a nieve. Se retira del fuego y se vacía en tacitas y se ponen a helar.



DULCE DE FRUTILLAS

2 kilos de frutillas no muy maduras, 3 kilos de azúcar molida.

Quitarle los tronquitos a las frutillas, se ponen en un colador y se sumergen en agua bien caliente y después bien fría. Se hacen cocer a fuego suave junto con el azúcar y sacar las frutillas; si han soltado mucha agua se le da punto al almíbar hasta que esté bien espeso.

Se le agrega las frutillas hasta que se acabe de hacer el dulce.

Dejarlo enfriar. Este dulce dura mucho y se guarda en frascos herméticamente tapados y en lugar fresco.

MERMELADA DE MELON

Se pela el melón cortándolo en tajadas muy finas.

Se cubre con el mismo peso de azúcar y se deja macerar 12 horas. Se hierve alrededor de 3 horas y deben quedar las tajadas transparentes.

MERMELADA DE CITRICOS

Dos pomelos, dos naranjas, dos tanjerinas, cuatro limones, tres litros y medio de agua, dos kilos y medio de azúcar.

Lave y pele la fruta sin quitar nada de la pulpa blanca. Corte las cáscaras en tiritas finas. Luego quítele a la fruta la pulpa blanca y las membranas y semillas de cada gajo colocando la pulpa blanca y las membranas y semillas de cada gajo en una bolsita de tela. Deje en remojo los gajos, las cáscaras y la bolsita en agua fría por 12 horas, cueza a fuego lento. Saque la bolsita y deshéchela; levante algo el fuego lento y siga revolviendo y agregue azúcar, hierva, retire el tacho del fuego y siga revolviendo la mermelada hasta que el azúcar esté bien disuelto.

Póngala nuevamente al fuego vivo y retírela cuando la mezcla haya quedado bien espesa.



PAN DULCE

Batir 100 grs. de manteca con 100 grs. de azúcar hasta formar una crema, añadir uno a uno 4 huevos y sin dejar de batir continuar batiendo hasta formar una crema bien homogénea. Tamizar la harina junto con 1 cucharada de polvos de hornear; incorporar poco a poco y sin dejar de batir alternando con 4 cucharadas de leche. Añadir el coñac 3 cucharadas y la ralladura de la cáscara de 1 limón, agregar 100 grs. de frutas abrillantadas, mezclar bien luego 100 grs. de nueces y avellanas, 1 cucharada de piñones.

Verter en un molde enmantecado y enharinado. Dejar descansar 1 hora en sitio templado. Cocer a horno más bien caliente de 1 hora y cuarto a una hora más o menos. Conviene forrar el molde con papel bien enmantecado.

En el Uruguay no hay indios. Es el único país de Sudamérica que no los tiene, pero en su territorio habitaron y se desarrollaron diversas culturas primitivas, — entre las que predominó la gran Nación Charrúa, — que lo ocupaban en la época del descubrimiento, y que se extinguieron totalmente, quedando como único testimonio de su existencia los restos óseos, líticos y cerámicos que se encuentran dispersos en su suelo y que constituyen los elementos fundamentales para reconstruir su vida e historia. (SERAFIN CORDERO, Los Charrúas).

La esterilidad de los ojos indica muchas veces esterilidad de corazón: un alma plebeya, seca, torpe, no se sentirá humedecer con el dulce rocío del amor, ni la compasión caerá sobre ella en forma de lluvia celestial. Terneza, lástima, vivo encendimiento del espíritu, son agentes misteriosos que empapan las entrañas de los hombres delicados en quienes los afectos de primer orden no duermen ni un instante. Los desprovistos de sensibilidad, los soberbios y vanidosos, los tontos, lloran si se les zurra, si se les quita algo, si les duele la cabeza, y es punto de honra en ellos no llorar donde lloran los hombres. MONTALVO.

El amor es la más fuerte de todas las pasiones, porque ataca al mismo tiempo a la cabeza, al corazón y al cuerpo. VOLTAIRE.

Banco de Seguros del Estado

CASA CENTRAL: MERCEDES 1051

Casilla de Correo 473 — Dir. Telegráfica: SEGUROBANK

MONTEVIDEO

SUCURSALES

Artigas, Canelones, Colonia, Durazno, Florida, Fray Bentos, Maldonado, Mercedes, Melo, Minas, Paysandú, Rivera, Rocha, Salto, San José, Tacuarembó, Treinta y Tres y Trinidad.

AGENCIAS GENERALES

DEPARTAMENTO DE ARTIGAS

Artigas: Sucursal.
Bella Unión: Sr. Umberto Porta.
Cabellos: Sr. Modesto Muñoz (localidad Baltasar Brum).
Tomás Gomensoro: Sr. Lucio E. Tourn.

DEPARTAMENTO DE CANELONES

Canelones: Sucursal.
Atlántida: Sr. Juan C. Torres.
La Paz: Sres. César A. Lagomarsino y Hugo S. Pacchiotti.
Las Piedras: Sr. Marcelo Bonomi.
Los Cerrillos: Sr. Antonino Zunino.
Migues: *Sr. Ciriaco Basaistegui.*
Montes: Sr. Santiago Regueiro.
Pando: Sr. Juan J. Barnech.
Paso Carrasco: Sr. Rodolfo Barnech Casas.
Parque del Plata, Las Toscas y La Floresta: Sr. Jacinto Castelar.
Progreso y Joanicó: Sres. Alberto Alloza y María Boichevich de Alloza.
San Antonio: Sra. Blanca B. de Percovich y Srta. Rosa Brignone.
San Bautista: Sr. Jacinto Martínez.
San Jacinto: Sr. José Mato Diverio.
San Ramón: Sr. Teobaldo Oliveri.
Santa Lucía: Sres. Héctor Ourthé Cabalé e Hijo.
Santa Rosa. Sr. Filadelfo Ubaldo Batista.
Sauce: Andrés F. Riveron e Hijos.
Soca: Sres. Raimundo y Julio Blanco.
Tala: Sr. Abel Barnech.

DEPARTAMENTO DE CERRO LARGO

Melo: Sucursal.
Fraile Muerto: Sr. Asad N. Ganem.
Río Branco: Sr. Hircio S. Alvarez.
Tupambaé: Sr. Alfredo Cruz Sosa.

DEPARTAMENTO DE COLONIA

Colonia: Sucursal.
Carmelo: Sres. Justo J. Cervetti Vachín e Hijo.
Colonia Miguelete: Sr. Valdo J. Pontet.
Colonia Valdense: Sr. Víctor Geymonat.
Conchillas: Sr. Julio A. Caregnani (hijo).
Juan L. Lacaze: Sr. Daniel Santín.
Nueva Helvecia: Guillermo Greising S. A.
Nueva Palmira: Sr. Raúl G. Bentancour.
Ombúes de Lavalle: Roberto Dávila S. A.

Puntas de San Juan: Sr. José Amado Clavijo.
Rosario: Sr. Alfredo Tort.
Tarariras: Sr. Oscar Olivera Núñez.

DEPARTAMENTO DE DURAZNO

Durazno: Sucursal.
Blanquillo: Sr. Jacinto Fernando Peña.
Carmen: Sr. Fernando R. Gutiérrez.
Cerro Chato: Sr. Manuel A. Alvarez.
La Paloma: Sr. Atanasildo De Freitas.
San Jorge: Sr. Ceferino Zapata.
Sarandí del Yí: Esc. Carlos E. Alvariza.

DEPARTAMENTO DE FLORES

Trinidad: Sucursal.
Arroyo Grande: Sr. Juan A. Vitureira Gamba.

DEPARTAMENTO DE FLORIDA

Florida: Sucursal.
Cardal: Sr. Carlos A. Scalabrino.
Casupá: Sr. Angel J. B. Moscatelli.
Cerro Colorado: Sr. Carlos Pedulla.
Fray Marcos: Sr. Cándido Héctor Martínez.
La Cruz: Sr. Juan Carlos Vannelli.
Mendoza: Sr. Angel D. Valerio.
Sarandí: Viuda e hijos de A. Acerenza.
25 de Agosto: Sr. Rodolfo A. Lamela.
25 de Mayo: Sr. Severo Vidart.

DEPARTAMENTO DE LAVALLEJA

Minas: Sucursal.
José Batlle y Ordóñez: Ricagni y Maffioli.
José Pedro Varela: Sra. María Alvariza de Pintos.
Mariscala: Sra. Esmeralda Y. O. de Hernández.
Pirarajá: Sr. Claro Elías Díaz.
Solís: Sr. Pedro Salsamendi.
Zapicán: Sr. Vicente Casas.

DEPARTAMENTO DE MALDONADO

Maldonado: Sucursal.
Aiguá: Sr. Arturo A. Fernández.
La Sierra: Sr. Hubert I. B. Fernández Herrera.
Pan de Azúcar: Juan Blois S. A.
Piriápolis: Sr. Elbio F. Goicoechea.
San Carlos: Sr. Alcides S. Nocetti.

DEPARTAMENTO DE MONTEVIDEO

Colón, Sayago y Peñarol: ~~Oscar Delgado e Hija.~~
Melilla: Sra. Eda Darriulat de Mesa.
Piedras Blancas, Manga, Miguelete y Toledo: Sr. Juan A. Repetto.
Rincón del Cerro: Trujillo S. A.

DEPARTAMENTO DE PAYSANDU

Paysandú: Sucursal.
Chapicuy: Barla Hnos. S. A.
Guichón: Sr. Ariel A. Artigas Márquez.
Piedra Sola: Sr. Genaro Russi.
Piedras Coloradas: Sra. Victoria Fe Lázaro de Biglieri.
Quebracho: Sr. Nicolás B. Lorenzo.
Queguay: Sr. Francisco Máscolo.

DEPARTAMENTO DE RIO NEGRO

Fray Bentos: Sucursal.
Merinos: Sra. Diva Rosa Baladao de Gerfauo.
Nuevo Berlín: Sra. Norma E. Walter de Perera.
San Javier: Sr. Manuel Diéguez Massey.
Young: Sr. Miguel A. Marroni.

DEPARTAMENTO DE RIVERA

Rivera: Sucursal.
Minas de Corrales: Sr. Fernando José Zamora.
Tranqueras: Sra. Alicia Silva de Abarno.
Vichadero: Sr. Nicomedes Brochado.

DEPARTAMENTO DE ROCHA

Rocha: Susursal.
Castillos: Sra. Blanca E. Lujambio de Olivera.
Cebollatí: Sr. Juan M. Izaguirre.
Chuy: *Esc. Gastón Arimón.*
Lascano: Sres. Pedro y Clever A. Miraballes.
Velázquez: Sr. Hilario Gómez.

DEPARTAMENTO DE SALTO

Salto: Sucursal.
Arapey: Sr. Eduardo Biassini Cincunegui.
Belén: Sra. Sebastiana Sánchez de Finozzi.
Colonia Lavalleja: Juan C. Lluberas Ltda.
Constitución: Sr. Luis A. Pérez.

DEPARTAMENTO DE SAN JOSE

San José: Sucursal.
Ecilda Paullier: Sr. José Luis Cabrera Ríos.
Libertad: Sr. Adelaído Camaití.
Rodríguez: Sr. Angel E. Marichal.

DEPARTAMENTO DE SORIANO

Mercedes: Sucursal.
Agraciada: Cócaro Hnos.
Cañada Nieto: Sr. Pablo Gauthier.
Cardona: Sr. Alcides Cendoya.
Dolores: *Casassa Hnos. S. A.*
Drabble: Sr. José María Varela.
Palmitas: Sr. Atilio G. Gobbi.
Santa Catalina: Sr. Alfonso Tomás Green.

DEPARTAMENTO DE TACUAREMBO

Tacuarembó: Sucursal.
Achar: Sr. Luis Eduardo Lorenzo.
Ansina: González y Barboza S. C.
Caraguatá: Sr. José Enrique Gamio.
Paso de los Toros: Sr. Aramis Velazco.
San Gregorio de Polanco: *Sr. Francisco P. Petrone.*
Tambores: Sr. Alberto Alberti.

DEPARTAMENTO DE TREINTA Y TRES

Treinta y Tres: Sucursal.
Santa Clara: Sr. Francisco A. Scolpini.
Vergara: Sr. José María Vergara.

EL GAUCHO, visto por CONCOLORCORVO, en 1773, en su libro "El Lazarillo de ciegos caminantes". "Gauderios". Estos son unos mozos nacidos en Montevideo y en los vecinos pagos. Mala camisa y peor vestido, procuran encubrir con uno o dos ponchos, de que hacen cama con los sudaderos del caballo, sirviéndoles de almohada la silla. Se hacen de una guitarra, que aprenden a tocar muy mal y a cantar desentonadamente varias coplas, que estropean, y muchas que sacan de su cabeza, que regularmente ruedan sobre amores. Se pasean a su albedrío por toda la campaña y con notable complacencia de aquellos semibárbaros colonos, comen a su costa y pasan semanas enteras tendidos sobre un cuero, cantando y tocando.

...Muchas veces se juntan de éstos cuatro o cinco y a veces más, con pretexto de ir al campo a divertirse, no llevando más prevención para su mantenimiento que el lazo, las bolas y el cuchillo. Se convienen un día para comer la picana de una vaca o novillo: le enlazan, derriban y bien trincado de pies y manos le sacan, casi vivo, toda la rabadilla con su cuero y haciéndole unas picaduras por el lado de la carne, le asan mal y medio cruda se la comen, sin más aderezo que un poco de sal, si la llevan por contingencia. Otras veces matan sólo una vaca por comer el matambre, que es la carne que tiene la res entre las costillas y el pellejo. Otras veces matan solamente por comer una lengua, que asan en el rescoldo.

Agencias de Seguros Contra Granizo

SEÑOR AGRICULTOR: busque en la siguiente lista, el Agente que corresponda a su zona. El le dará los datos que necesite y llenará la solicitud de seguro.

DEPARTAMENTO DE ARTIGAS

Artigas: Juan Griecco.
Bella Unión: Umberto Porta.

DEPARTAMENTO DE CANELONES

Canelones: Luis A. Mathón.
Cerrillos: Antonino Zunino.
La Paz: Eda Darriulat de Mesa.
Las Piedras: Marcelo Bonomi.
Migues: Ciriaco Basaistegui.
Pando: Juan J. Barnech.
Sarandi: Cabris de León.
Progreso: Alberto Alloza.
San Bautista: Jacinto Martínez.
San Jacinto: José Mato Diverio.
San Ramón: Rodriguez y Oliveri.
Santa Lucia:
Sauce: Gabriel Copin.
Soca: Raimundo y Julio Blanco.
Tala: Abel M. Barnech, Edmundo Rosso.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Est. Pedrera: Col. Bernardo P. Berro e Inmuebles 396, 398, 431, 444 y 454.
San Jacinto: Col. Juan C. Molinelli, Campo Goenaga e Inms. 418 y 448.

DEPARTAMENTO DE CERRO LARGO

Melo: Epursi V. Eccher.
Frayle Muerto: Asaad N. Ganem.

DEPARTAMENTO DE COLONIA

Colonia: Luis A. del Cerro, Sebastián Harreguy (hijo).
Artilleros: Antonio G. Borrás.
Carmelo: J. J. Cervetti Vachín e hijo, Pescetto Hnos., Molino Carmelo S. A., Sindicato Agrícola Ideal.
Colonia Miguelete: Valdo Pontet.
Conchillas: Juan Irizar y Julio A. Carignani.
Cufré: Pérez y Vieyto S. C.
La Estanzuela:
Nueva Helvecia: Guillermo Greissing S. A., Barreto Hnos.
Nueva Palmira: Barraca Pineda S. A., Julio V. Bogliacino.
Ombúes de Lavalle: Roberto Dávila Glattli S. A., Aníbal L. Frache.
Puntas del Chileno: Andrés S. Bianchi.
Puntas de San Juan: José A. Clavijo.
Riachuelo: Bertín S. A.
Rosario: Alfredo Tort, Suc. de H. Esteban Fuica S. A.
San Juan: Arturo D. Landechea.
Tarariras: Guillermo Greissing S. A. Oscar Olivera Núñez.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Nueva Palmira: Colonia Agraciada.

DEPARTAMENTO DE DURAZNO

Durazno: Alberto Anchieri.
Carmen: Fernando R. Gutiérrez.

Higueras de Carpintería: Julio Martinez Cammarano.
Sarandí del Yí: Carlos E. Alvariza.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Sarandí del Yí: Colonia Dr. A. Gallinal - Reyles.

DEPARTAMENTO DE FLORES

Arroyo Grande: Juan Vitureira.
Trinidad: J. Etcheverry del Pino,
San Gregorio:

DEPARTAMENTO DE FLORIDA

Florida: Teodoro E. Galain.
Cardal:
Casupá: Angel J. B. Moscatelli.
Costa de Chamizo: María H. R. de Rodríguez.
Fray Marcos: Cándido Martínez.
25 de Mayo: Severo Vidart.
La Cruz: Juan Carlos Vannelli.
Puntas de Maciel: Suc. de Calixto T. Fiori.
Goñi: Isidro F. Garmendia.
Sarandí: Vda. e Hijos de A. Acerenza.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Sarandí: Colonia Antonio M. Fernández. - Inmuebles 427, 435, 436, 441, 456, 468, 471 y 472.

DEPARTAMENTO DE LAVALLEJA

Minas: Hugo Ugarte.
Pueblo Solís: Pedro Salsamendi.
Gaetán: Juan Carmelo Díaz.
José Pedro Varela: M. C. Alvariza de *Pintos:*
Estación Solís: José Isidro Torres.

DEPARTAMENTO DE MALDONADO

Aiguá: Arturo Fernández.
Pan de Azúcar: Juan Blois S. A.
San Carlos: Alcides S. Nocetti.

DEPARTAMENTO DE MONTEVIDEO

Piedras Blancas: *Juan A. Repetto.*
Rincón del Cerro: Trujillo Hnos., Américo Stillo.

DEPARTAMENTO DE PAYSANDU

Paysandú: Caffarel, Bartel & Wolman, Estefanell, Letamendía & Cía., Masalles Hnos. & Cía.
Chapicuy: Barla Hnos. S. A.
Guichón: César Bentos Pereira.
Parada Esperanza: Cooperativa Agropecuaria Esperanza Ltda.
Piedras: Coloradas:
Quebracho: José Enrique Dotti.
Queguay: Francisco Máscolo.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Quebracho: Colonias Las Delicias, Ros de Oger. - Campos Arroyo Malo y La Palma.

DEPARTAMENTO DE RIO NEGRO

Fray Bentos: Coralio A. Bonti & Cía., Francisco Lagarreta Irigoyen, Luis A. Donato.
Las Flores:
Merinos:
Nuevo Berlín: Norma Walter de Prera, Bonti Morros & Cía.
San Javier: Manuel Dieguez Massey.
Young: *Miguel A. Marroni, Alfonso* Bartaburu, Julio Pedro Cresci.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Fray Bentos: Colonias Tomás Berreta e Inglaterra.
San Javier: Colonias San Javier, Ofir y Dr. Luis A. de Herrera.
Young: Colonias César Mayo Gutiérrez, Diana, John F. Kennedy, Uruguaya e Inmueble 416.

DEPARTAMENTO DE RIVERA

Rivera:
Minas de Corrales: Fernando Zamora.

DEPARTAMENTO DE ROCHA

Rocha:
El Alférez: Máximo D. Malán S. A.

DEPARTAMENTO DE SALTO

Salto: Ciro D. Gallo, Héctor R. Giacometti, Horacio Ambrosoni, Orlando Yarruz.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Salto: Colonias Baltasar Brum, España, Harriague, Osimani & Llerena, Tomás Gomensoro, Antonio Rubio, José Artigas, Campos Galliazzi y El Chiflero. - Inmuebles 405, 413 y 417.

DEPARTAMENTO DE SAN JOSE

San José: Atilio M. Zugasti.
Ecilda Paullier: José Luis Cabrera Ríos.
Est. Rodriguez: Angel E. Marichal.
Libertad: Adelaido Camaití.
Paso del Carretón: José Mª Cerdeña.
Puntas de Valdez: Benzano, Rapetti Hnos.
Rincón del Pino: Héctor Cortalezzi.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Libertad: Colonias Cesáreo Alonso Montaño, Italia. - Inmuebles 432 y 442.

DEPARTAMENTO DE SORIANO

Mercedes: Carlos B. Rusch.
A.D.E.P.A.L.
Agraciada: Cóccaro Hnos.
Cañada Paraguaya: Juan B. Calcagno.
Cañada Nieto: Pablo Gauthier.
Dolores: Casassa Hnos. S. A., Rivedol, S. A., Raúl Maglione Garibaldi.
España: Luis E. Pérez Díaz.
José E. Rodó: José María Varela.
Colonia Concordia: Diamante Pessi.
Palmitas: Atilio G. Gobbi.
Parada Risso: Cabrera Lecchini Hnos.
Rincón de Cololó: Carlos Williman.
San Martín: Víctor A. Blanco.
Santa Catalina: Alfonso T. Green.
Cardona: Gastón Canaveris, Alcides Cendoya.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

José Enrique Rodó: Colonias Juan B. Echenique, Larrañaga. - Inmuebles 414, 422, 428, 440, 447 y 460.

DEPARTAMENTO DE TACUAREMBO

Tacuarembó: Santos Teodorico Villanueva.
Paso de los Toros: Selfa País de Faccio.

DEPARTAMENTO DE TREINTA Y TRES

Treinta y Tres: Alvear Román Rodríguez.
Vergara: José M. Vergara.

Médicos de Campaña

ARTIGAS

Artigas: Dr. C. A. Mandioni, Dr. René Signorelli, Dr. Gabril Cheguhem.
Bella Unión: Dr. Gotardo Bianchi, Dr. P. G. Acosta, Dr. José Carlos Laporte (supl.).
Cabellos: Dr. J. J. Errandonea.
Tomás Gomensoro: Dr. Luis A. Quintana.

CANELONES

Canelones: Dr. J. F. Gatti, Dr. R. Rico Pena, Dr. R. A. Legnani, Dr. G. Taube.
Toledo Chico: Dr. Héctor Lieutier.
Atlántida: Dr. A. Crisci.
Cerrillos: Dr. Francisco Reyes.
Joanicó: Dr. G. Althaller Prandy.
La Paz: Dr. Ledo Lúgaro, Dr. J. C. Pontet, Dr. A. E. Rainusso, Dr. Rodríguez Musso (supl.).
Las Piedras: Dr. M. Pareja Piñeyro, Dr. Armando Rubbo, Dr. J. A. Valentini Guerra, Dr. A. Lorier.
Migues: Dr. P. A. Triaca, Dr. Manuel Vartanián.
Montes: Dr. P. A. Triaca, Dr. Manuel Vartanián, Dr. Mario Benaderet, Dr. P. Díaz, Dr. J. Gomendio.
Pando: Dr. H. Peluffo, Dr. B. Pozzi Minvielle, Dr. A. Crisci, Dr. S. Rimano (supl.), Dr. M. A. Caballero (supl.), Dr. N. Pérez de Molina (supl.).
Progreso: Dr. G. Athalller Prandy, Dr. A. García Medeiros.
San Antonio: Dr. Víctor H. Clavijo.
San Bautista: Dr. H. Malfatto.
San Jacinto: Dr. N. Gagliardini.
San Ramón: Dr. O. Lenzi, Dr. Elbio López.
Santa Lucía: Dr. A. Guglielmo, Dr. C. Paganini, Dr. I. Taube, Dr. M. Legnani.
Santa Rosa: Dr. V. Pisciotano, Dr. G. Echagüe.
Sauce: Dr. A. Repetto, Dra. Luciana Hormaisteguy (supl.).
Soca: Dr. P. Magnone Prevost.
Tala: Dr. R. Chiflet, Dr. J. Errandonea (supl.), Dr. E. D. García.

CERRO LARGO

Melo: Dr. R. Paggiola, Dr. M. Silva Correa, Dr. Edo. Torres, Dr. Cesalino Silveira, Dr. J. F. Lucas.
Fraile Muerto: Dr. J. Beitler, Dr. Mateo Lucas.
Río Branco: Dr. H. Loriente, Dr. Juan Bruno Irulegui, Dr. Carlos Chabot.
Tupambaé: Dr. Luis Alberto-Vázquez.

COLONIA

Colonia: Dr. F. Bassahún, Dr. S. Bertón, Dr. L. Classanello, Dr. Fosalba, Dr. A. Gaggero, Dr. J. M. Pereyra Granotich.
Carmelo: Dr. H. Loustau, Dr. N. Cerrutti, Dr. E. Viviano Vence, Dr. H. Barranguet, Dr. Edo. E. Bonora (supl.).

Colonia Miguelete: Dr. J. Quintana.
Colonia Valdense: Dr. J. C. Rosell.
Conchillas: Dr. E. L. García Díaz.
Cufré: Dr. Arnoldo Karlen.
Riachuelo: Dr. Aguinaldo Gaggero.
Joaquín Suárez: Dr. J. M. Varela, Dr. L. Barbeito (supl).
Juan L. Lacaze: Dr. H. Dermit, Dr. L. A. Umpierre, Dr. Salomón Jarodich, Dr. L. Silva Sánchez.
Martín Chico: Dr. Hugo Loustau.
Nueva Helvecia: Dr. A. Karlen, Dr. A. Paiva, Dr. J. C. Savio, Dr. L. A. Poch, Dr. G. J. Dovat (supl.) y Dr. Bruno Jourdan.
Nueva Palmira: Dr. M. Pérez Fontana, Dr. A. Davyt, Dr. J. J. Madina (supl.).
Ombúes de Lavalle: Dr. Roberto Basigaluz, Dr. J. C. Fortunato.
Rosario: Dr. E. Gaggioni, Dr. M. Plaván (Radiól.), Dr. R. V. Trinidad Paz (sul.).

DURAZNO

Durazno: Dr. H. Capelán, Dr. A. Escondeur, Dr. S. Etcheverrito, Dr. E. Pastor, Dr. A. Grosso.
Blanquillo: Dr. A. Saráchaga.
Carlos Reyles: Dr. H. Capelán.
Pueblo Carmen: Dr. R. Schunk, Dr. E. Villazán.
San Jorge: Dr. L. Piñeyro Márquez.
Sarandí del Yí: Dr. F. V. Ríos Cazot (supl.), Dr. E. Villalba, Dr. Mario De Angelis (supl.).

FLORES

Trinidad: Dr. C. Goñi; Dr. N. Molinari, Dr. M. Sánchez, Dr. H. Artigas Rubio.
Arroyo Grande:
San Gregorio:

FLORIDA

Florida: Dr. M. Schwartzman, Dr. A. Negrín.
Cardal: Dr. Edo. Isern, Dr. D. Pardo (supl.).
Casupá: Dr. J. P. Rosas Irigoyen, Dr. Báez, Dr. J. Mizraji.
Cerro Colorado: Dr. R. Charlone.
Fray Marcos: Dr. J. Mizraji.
Isla Mala: Dr. C. de Alava.
La Cruz:
Polanco del Yí: Dr. O. Canzani.
Sarandí Grande: Dr. A. San Juan, Dr. M. Cohen, Dr. Orlando Canzani.
25 de Agosto: Dr. O. Etorena.

LAVALLEJA

Minas: Dr. R. Calvis, Dr. S. Martorell, Dr. Cotro Olavarría, Dr. Marotta Rienzi.
José Batlle y Ordóñez: Dr. Germán Enrique Abella, Dr. Ruben Rolón.
José Pedro Varela: Dr. W. C. Bascuas Bonomi, Dr. Jorge Delger.
Mariscala: Dr. E. N. Agustoni, Dr. J. R. Pereda (Contratado), Dr. Pedro Sica (supl.).
Pirarajá: Dr. P. Corbo.
Pueblo Colón: Dr. P. Corbo.

Solís de Mataojo: *Dr. C. Paradeda, Dr. H. Protta, Dr. Juan C. Salsamendi.*
Zapicán:

MALDONADO

Maldonado: Dr. L. D. de Collazo, Dr. M. A. Scasso, Dr. J. M. Soria, Dr. R. San Martín.
Aiguá: *Dr. J. V. Torrielli, Dr. Esteban Agustoni.*
La Sierra: Dr. J. R. Rebollo Dos Santos.
Pan de Azúcar: Dr. G. R. de Alcántara, Dr. A. Accinelli.
Piriápolis: Dr. H. Barrios.
Punta del Este: Dr. L. D. de Collazo, Dr. R. San Martín.
San Carlos: Dr. E. Curbelo Silva, Dr. I. Hojman.

PAYSANDU

Paysandú: Dr. R. Bulanti Ríos, Dr. R. Calegari, Dr. E. Fortunato, Dr. V. Grille, Dr. R. Paradiso, Dr. G. Pignata, Dr. J. Sarroca, Dr. R. Rodríguez Legar, Dr. A. Mojoli, Dr. J. Piñeyrúa Saavedra, Dr. M. Pino Vascans (supl.), Dr. L. Bozzo, Dr. E. Oribe, Dr. S. Echeverrigaray.
Pandule: *Dr. D. Calcagno.*
Piedra Sola: Dr. F. Urrutia.
Guichón: Dr. A. Olazábal, Dr. J. M. Ferrari, Dr. A. Esquivel Ganoa (supl.), Dr. D. Calcagno.
Quebracho:

RIO NEGRO

Fray Bentos: Dr. R. Lacroix, Dr. M. A. Barriola, Dr. J. Reyes Magariños. Dr. Pascual Saiz, Dr. Víctor M. Casaretto (supl.).
Nuevo Berlín: Dr. J. Pita Nebril.
Young: Dr. S. Zeballos, Dr. J. Levin, Dr. M. Rovira Molins, Dr. Iris Abad Guerra (supl.).
San Javier: *Dr. R. Voelker.*

RIVERA

Rivera: Dr. O. A. Riera, Dr. F. Dutour, Dr. Luis A. Irigoyen, Dr. Atilio Estevez (supl.).
Minas de Corrales: Dr. Juan Leokhart.
Tranqueras: *Dr. J. Juan (supl.), Dr. C. A. Dellepiane.*
Vichadero: Dr. Urusmán Barreto Rodríguez.

ROCHA

Rocha: Dr. J. Falconi, Dr. E. Luciani, Dr. J. Abdala.
Castillos: Dr. J. P. Debat Garmendia, Dr. J. Ilegible.
Cebollatí: Dr. V. Galcerán Fonseca, Dr. N. Corbo, Dr. I. Perera.
Chuy: Dr. N. Corbo, Dr. E. Aristimuño, Dr. O. D. Malán ,supl.).
Lascano: Dr. J. Fernández Bordes, Dr. R. Introíni, Dr. N. Corbo.
18 de Julio: Dr. Orestes Malán.
La Coronilla: Dr. Orestes Malán.
Velázquez: Dr. E. Morales.

SALTO

Salto: Dr. L. A. Belzarena, Dr. C. Bortagaray, Dr. C. Cuculic, Dr. J. Orihuela, Dr. G. Simonet, Dr. E. Preve, Dr. H. Prinzo, Dr. F. Umpierre, Dr. J. Errandonea, Dr. A. Santos, Dr. L. Zaldúa, Dr. A. Fernández Laporta, Dr. N. Rodríguez Arrarás, Dr. Germán Amorim (Radiólogo).
Belén: Dr. Mario Gómez Bertiz.
Constitución:
Colonia Lavalleja: Dr. O. Alonso, Dr. H. Prinzo.
El Espinillar: Dr. V. Beneditto, Dr. C. Queirolo.

SAN JOSE

San José: Dr. C. Acosta Duomarco, Dr. M. Mangeney, Dr. W. Ravenna, Dra. Mª Salanav (supl.), Dr. R. Gentile (supl).
Libertad: Dr. Héctor Vinelli, Dr. Ramón Núñez, Dr. Héctor Lucián.
Ecilda Paullier: Dr. C. Rodríguez Bonavita.
Rodríguez: Dr. E. E. Marchales.

SORIANO

Mercedes: Dr. R. Braceras, Dr. E. Costa Leonard, Dr. L. Méndez Aserito, Dr. J. Ubillos, Dr. J. M. Ritorni, Dr. F. Ruy López, Dr. F. Soumastre, Dr. R. Rodríguez Gastelumendi (oculista), Dr. Y. Porras, Dr. O. Copello (Otólogo).
Agraciada: Dr. R. Fuentes Méndez.
Cañada Nieto: Dr. Angel Closa.
Dolores: Dr. E. Garín Cardozo, Dr. O. Perandones (supl.), Dr. P. Rico Puppo (supl.), Dr. Walter Bardier.
Cardona: Dr. R. Schayevitz, Dr. C. Barboza Leytes, Dr. Emilio Altieri (supl.).
Drabble: Dr. L. E. Perrone, Dr. Beatriz Rojas (supl.).
Palmitas: Dr. J. A. Duter.
Santa Catalina: Dra. Beatriz Rojas.

TACUAREMBO

Tacuarembó: Dr. B. Ríos, Dr. J. J. Rodríguez, Dr. I. Ferreira, Dr. S. De Mattos Dr. J. Menéndez Matos, Dr. J. J. Alejandro (supl.).
Bañados de Zapucay: Dr. Teófilo S. Mattos.
Achar: Dr. Gilberto Abella.
Ansina: Dr. M. López Lomba.
Paso de los Toros: Dr. V. López, Dr. Zerboni, Dr. R. Curi (supl.).
San Gregorio de Polanco: Dr. A. Arocha, Dr. Y. Gamba.
Tambores: Dr. N. M. Dalto, Dr. A. Ferreira (supl.).
Valle Edén:
Curtina:

TREINTA Y TRES

Treinta y Tres: Dr. R. Castrillejo, Dr. R. Fazzio, Dr. E. Ferreira, Dr. P. H. Anga (supl.), Dr. Néstor Larrosa (supl.).
Cerro Chato: Dr. A. Alvarez Conde, Dr. C. Pinto, Dr. W. Specker, Dr. R. Cedrés Vergara.
La Charqueada: Dr. R. Fazzio.
Santa Clara de Olimar: Dr. H. Vaghi, Dr. Mosquera, Dr. A. Olaizola Saravia (supl.).
Vergara: Dr. S. Belistri, Dr. H. de Pena Gómez.

INDICE GENERAL

Los tiempos de Maricastaña. — *"Esta Maricastaña, cuyo apellido creo femenino de Castaño, estuvo en el siglo XIV con su marido y dos hermanos al frente del partido popular de Lugo, que resistía el pago de los tributos que el Obispo, como señor, imponía; resistencia en que no escasearon excesos y violencias, hasta matar al mayordomo del mismo Obispo. La nombradía de hembra tan varonil debió extenderse por la comarca y no es imposible que sea la misma que ha asumido la representación de* vagos tiempos remotos. *Por lo menos no registra la historia otra Maricastaña más célebre, ni tanto (GODOY y ALCANTARA: Ensayo histórico-etimológico filosófico sobre los apellidos españoles). Cervantes se vale de esta expresión en El Casamiento engañoso: "En tiempos de Maricastaña, cuando hablaban las calabazas, etc.". En Francia y en Italia hemos oído hablar "del tiempo que Berta hilaba". Esta Berta es la mujer de Pipino el Breve, primer rey de Francia de la dinastía carlovingia (714-768), aunque en rigor esta nación no existiese en esa época, y madre de Carlomagno.*

Mi vaso no es muy grande, pero yo bebo en mi vaso. — *Alfred de Musset, en la dedicatoria de su poema dramático "La copa y los labios", rechazando la imputación de que plagiaba a Byron (1832). Este bello alejandrino de Musset tiene algunos precedentes, entre otros el lema del grabador flamenco Rafael Sadeler, que habiendo adoptado por marca una tortuga, escribió debajo: "Sub parvo, sed meo (Mi techo es pequeño pero es mío).*

Yo seré el primero de mi raza y tú el último de la tuya. — *Ipicrates fue un famoso general ateniense, hijo de un zapatero, que introdujo en el ejército de Atenas grandes innovaciones en sus medios ofensivos y defensivos, alcanzó, en el 392 a. de C., una gran victoria sobre los espartistas y se casó con la hija de Cotys, rey de Tracia. Tan brillante carrera, debida a sus cualidades personales, no dejó de suscitar envidias, y como en cierta ocasión le reprochase un maldiciente su humilde origen, le contestó en esos términos.*

AUTORES QUE COLABORARON EN ESTA EDICION

CON LA DIRECCION DE LA COMISION DE ALMANAQUE Y LA INTERVENCION DE LA SECCION PROPAGANDA Y LA DIVISION TECNICA EN AGRONOMIA, SE REALIZO EL PRESENTE ALMANAQUE DEL BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO CORRESPONDIENTE AL AÑO 1968, EN LOS TALLERES BARREIRO Y RAMOS S. A. MONTEVIDEO, URUGUAY.

COMISION DEL PAPEL. EDICION AMPARADA POR EL ART. 79, DE LA LEY 13349.

escudos de américa



HAITI



HONDURAS



MEXICO





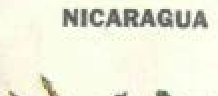
NICARAGUA




PANAMA



PARAGUAY



PERU




PUERTO RICO



EL SALVADOR



TRINIDAD TOBAGO



URUGUAY



VENEZUELA